

# Forplejningsoversigt for gæster

I det følgende er oversigt over de forskellige muligheder for forplejning under messen.

Ønsker I at booke bord så henviser vi til gæsterestauranten,  
som er beliggende i hal B.  
Der findes link til bordbooking i oversigten nedenunder.

Vi ønsker alle en rigtig god messe.

**MESSE:**

Hvornår		Hvor	Hvad	Hvordan
<b>Tirsdag 14.05 - Torsdag 16.05</b>	kl. 08.00–16.00	Glascafé	Se menukort nedenfor	Ingen bordreservation
	kl. 11.30–14.00	Restaurant Hal B	Se menukort nedenfor	Bordreservation til gæsterestauranten <a href="#">her</a>
	kl. 11.30 -14.30	Streetfood i Arena	Se menukort nedenfor	Ingen bordreservation

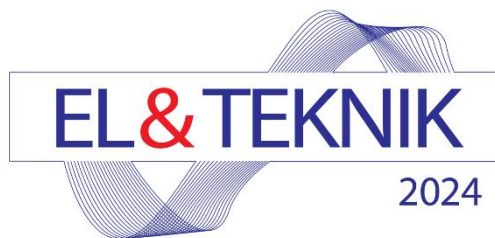
**Glascafe:**

Morgencomplet	kr.38,-
Smørrebrød	kr.58,-
Grov sandwichbolle	kr.70,-
Fadøl, 40 cl.	kr.55,-
Heineken 0,0 %	kr.37,-
Husets Vin, hvid, rød, rosé, glas	kr.50,-
Sodavand, 50 cl.	kr.40,-
Kildevand, 50 cl.	kr.32,-
Kildevand, 50 cl., 2 stk.	kr.60,-
Kaffe/The, pr. krus	kr.22,-
Special kaffe, pr. krus	kr.27,-
Skærekage	kr.27,-

**Street Food Court:**

- Flækestegssandwich i brioche bolle  
- med hjemmelavet rødkål og agurkesalat, salatmayo og flæskesvær
- Brioche burger med panko paneret kylling  
- aioli, sprød salat, tomat og syltede rødløg

**Pris pr. stk. kr. 84,-**



## Hal B – Buffet i gæsterestauranten

### Tirsdag 14. maj

Koldtvandsrejer med æg, tomat, mayonnaise og karse

Tunsalat med citron, purløg og dild

Roastbeef med remoulade, peberrod og drueagurk

Lune frikadeller med klassisk kold kartoffelsalat

Tarteletter med høns i asparges, tomat og persille

Årstidens grønne salat med dressing

Spidskålssalat med vinaigrette, hvedekerner, ærter og radiser

Groft og lyst brød fra eget bageri med økologisk smør

En kildevand/sodavand efter eget valg

Kaffe/te

**Pris. pr. person**

**Kr. 225,- ved forudbestilling / køb i teknisk service**

**K. 245,- ved betaling i døren**

*Ret til ændringer forbeholdes*

### Onsdag 15. maj

Røget pebermakrel med æggestand, radiser og purløg

Fiskefilet med remoulade og citron

Hønsesalat med asparges, tomat og karse

Glaseret skinke og flødekartofler med muskat og hvidløg

Butterchicken med garam marsala og ris

Årstidens grønne salat med dressing

Rød spidskålssalat med quinoa, frisé, granatæble og saltede græskarkerner

Groft og lyst brød fra eget bageri med økologisk smør

En kildevand/sodavand efter eget valg

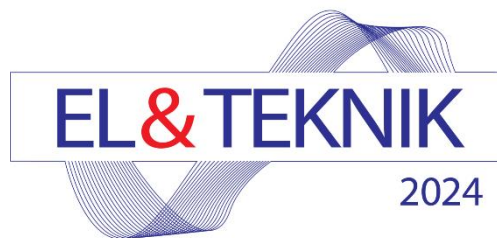
Kaffe/te

**Pris. pr. person**

**Kr. 225,- ved forudbestilling / køb i teknisk service**

**K. 245,- ved betaling i døren**

*Ret til ændringer forbeholdes*



## Hal B – Buffet i gæsterestauranten

### Torsdag 16. maj

Rilette på varmrøget laks med rødløg, dild og kapers

Tigerrejer med hvidløg og mango i sweet chili

Kamsteg med hjemmelavet rødkål, surt og appelsin

Chilli con Carne med ris, jalapenos og creme fraiche

Skinkesteg med svær, rodfrugter og bagte kartofler med rosmarin

Årstidens grønne salat med dressing

Bulgursalat med varme krydderier, bønner og soltørret tomat

Groft og lyst brød fra eget bageri med økologisk smør

En kildevand/sodavand efter eget valg

Kaffe/te

**Kr. 225,- ved forudbestilling / køb i teknisk service**

**Kr. 245,- ved betaling i døren**

*Ret til ændringer forbeholdes*