



DELUXE AFTENPAKKE

8 timers arrangement (start kl. 17-18 til kl. 01-02)

Minimum 25 personer

- VELKOMSTDRINK
 - ISVAND OG BRØD PÅ BORDENE
 - 3-RETTERS MENU
 - SOFTBAR AD LIBITUM
 - KAFFE/THE
 - 3 TIMERS FRI COCKTAILBAR
 - NATMAD
- (ÅRSTIDENS SUPPE)
SIMPLE BLOMSTER
GRATIS OVERNATNING TIL
VÆRTSPARRET

DKK 1795,00 PR. PERSON



SELSKABSMENU

Velkomstsnacks + DKK 145,00

- Wonton tærte, Rømmø rejer, friskost, karse
- Puffet tapioka, mayo, estragon, dehydreret hvidløg
- Agurk, pisket creme fraiche, citron og løjrom
- Østers med peberrod og dild (+25,- pr. person)
- Gougère - gammelknas creme - sortfodskinke

Forret & Mellemret

Alle retter serveres med årstidens grønt

- Rørt krabbe, creme fraiche 48%, boghvede, estragon (+45,- pr. person)
- Rimmet kammusling, nashi pære, musling sauce, dild
- Marmoreret torsk, rygeostcreme, blanquette sauce, purløg
- Helleflynder på crouton, hummerbisque, karamelliserede selleri, dild
- Grov tatar, peber emulsion, dehydreret tomater, peberrod og karse
- Sæsonsinspireret vegetarisk forret

Hovedret

Alle hovedretter serveres med årstiden grønt og kartoffel

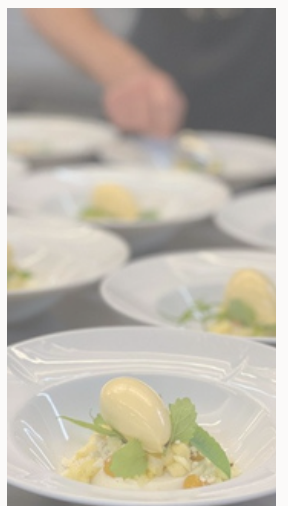
- Ballotine af oksefilet, Serano skinke, trøffelsauce
- Confiteret svinebryst, røget marv, frisk trøffel, mørkel sauce
- Bagt torsk, persillepuré, syltet løg, musling sauce
- Farseret vagtel, tyttebær, ramsløg kapers, portvinsauce
- Kalvemørbrad, sort hvidløg, løgpuré, mørkelsauce
(Opgradér til oksemørbrad +55,- pr. person)
- Sæsoninspireret vegetarisk hovedret

Dessert

- Hasselnød mousse, chokolade sorbet, malt tuilles, saltkaramel, røde urter
- Citrus chokolade panna cotta, passionsorbet, syltet ananas, timian
- Citron mousse, citrontimian sorbet, lemon curd, sprød marengs
- Årstidens dessert (f.eks. jordbær, hvid chokolade, creme anglaise, citrus urter)

Opgraderinger

- Frisk trøffel 65,- pr. person
- Baerii caviar 10 gram 195,- pr. person



TILKØB

Snacks

- 1 slags saltede snacks DKK 35,00
- 2 slags saltede snacks DKK 65,00
- Petit four DKK 45,00

Medbragt mad og drikke

- Medbragt salte snacks DKK 25,00
- Medbragt chokolade DKK 35,00
- Servering af medbragt kage DKK 70,00
- Medbragt vin DKK 295,00 pr. flaske
- Medbragt spiritus DKK 795,00 pr. flaske

Ekstra service

- Ekstra time frem til kl. 02:00 DKK 3000,00 pr. påbegyndt time
- Ekstra time kl. 02:00-03:00 DKK 5000,00 pr. påbegyndt time
- Room drop DKK 35,00
- Tillæg for specialdiæter - spørg efter pris
- Leje af AV udstyr DKK 250,00

Natmad

Saml selv hotdogs DKK +45,00

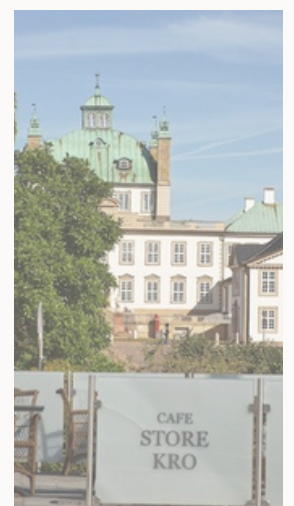
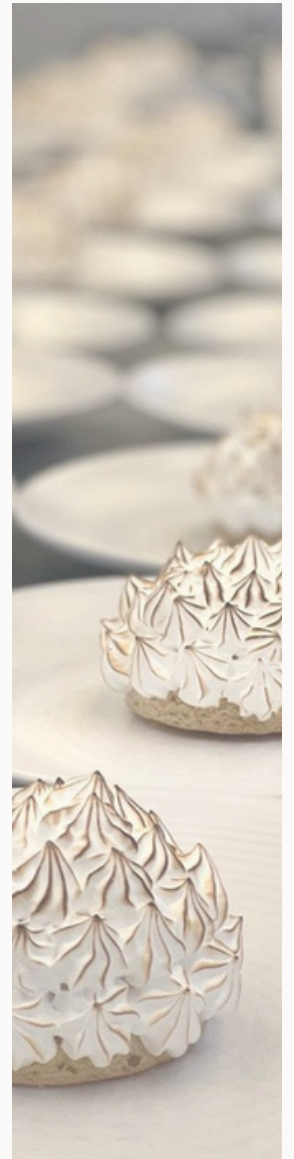
Lune briochebrød serveres med stegte pølser og klassisk garniture - serveres på buffet

Saltmadsbuffet DKK +45,00

Rullepølse, skinke, spegepølse, lun leverpostej med stegte svampe og bacon. Dertil ristet løg, syltede agurker, remolade, mayo, sky surt samt hjemmelavet brød

Charcuteri DKK +45,00

Lufttørret skinke, udvalg af pølser, paté og et udvalg af unika oste - serveres med kompot, pesto, sylt og sæsonens brød



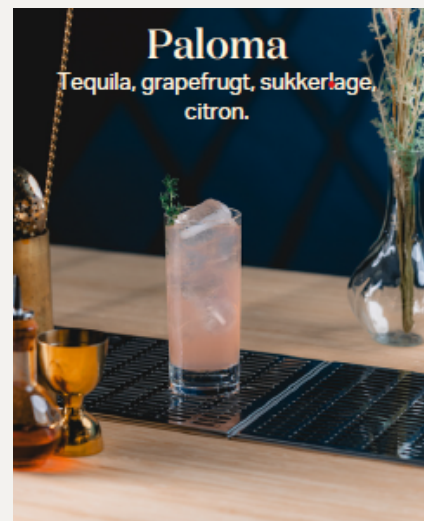
COCKTAIL MENU



Gin Mango
Gin, mango, citron, citron sodavand.

01 GIN MANGO

*Gin, mango, citron &
citronsodavand*



Paloma
Tequila, grapefrugt, sukkerlage,
citron.

02 PALOMA

*Tequila, grapefrugt,
sukkerlage & citron*



Vanilla Passion
Vodka, passionsfrugt, mango,
appelsin, vanilje, citron.

03 VANILLA PASION

*Vodka, passionsfrugt, mango,
appelsin, vanilje & citron*



Sapphire Collins
Gin, Blue Curaçao, sukkerlage, citron,
danskvand.

04 SAPPHIRE COLLINS

*Gin, Blue Curacao, sukkerlage,
citron & danskvand*

COCKTAIL MENU



ESPRESSO MARTINI

*Vodka, espresso, chokolade, toffee,
sukkerlage & lakrids*



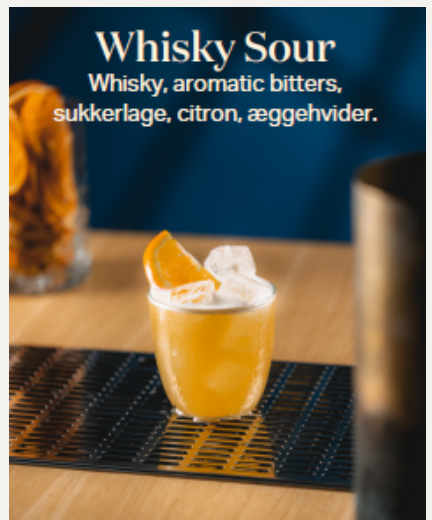
BRAMBLE

Gin, brombær, citron & sukkerlage



DARK & STORMY

*Mørk rom, aromatic bitters,
sukkerlage, citron & ginger beer*



WHISKY SOUR

*Whisky, aromatic bitters, sukkerlage,
citron & æggehvider*

COCKTAIL MENU



SEVILLA GIN & TONIC

*Flor de Sevilla Gin, San Pellegrino,
Aqua Tonic & lime*



CUCUMBER MULE

*Øko gin, agurk, sukkerlage, citrus
& ginger beer*



NORDIC PUNCH

*Øko vodka, havtornjuice, lakrids
pulver, sukkerlage & citrus*



ELDERFLOWER BREEZE

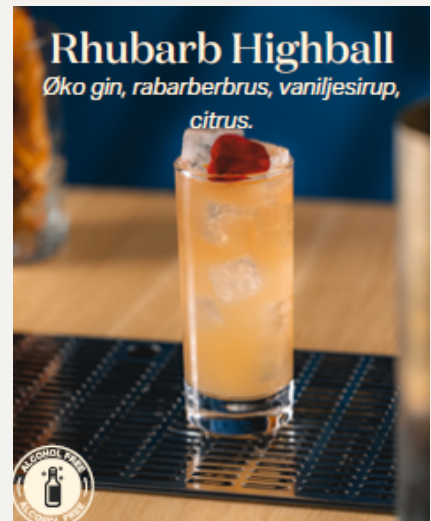
*Ellenor hyldeblomstlikør,
appelsinjuice, sukkerlage, citrus
& fee foam*

COCKTAIL MENU



Sunny Espresso
Øko vodka, Bad Boy kaffelikør,
espresso, sukkerlage.

13 **SUNNY ESPRESSO**
Øko vodka, Bad Boy
kaffelikør, espresso & sukkerlage



Rhubarb Highball
Øko gin, rabarberbrus, vaniljesirup,
citrus.

14 **RHUBARB HIGHBALL**
Øko gin, rabarberbrus, vaniljesirup
& citrus



Elderflower & Tonic
Ellenor hyldeblomstlikør, øko indian
tonic

15 **ELDERFLOWER & TONIC**
Ellenor hyldeblomstlikør,
øko indian & tonic



Gin & Tonic
Øko gin, øko indian tonic.

16 **GIN & TONIC**
Øko gin & øko indian tonic