



# 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

## Velkomstsnavs + 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 årstidens grønt og kartoffel*

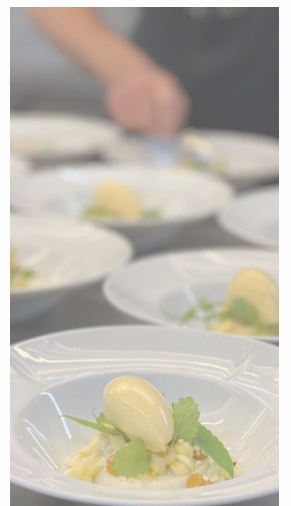
- Ballotine af oksefilet, Serano skinke, trøffelsauce
- Confiteret svinebryst, røget marv, frisk trøffel, mørkel sauce
- Bagt torsk, persillepuré, syltet løg, musling sauce
- Farseret vagtel, tyttebær, ramsløg kapers, portvinsauce
- Kalvemørbrad, sort hvidløg, løgpuré, mørkelsauce  
(Opgradér til oksemørbrad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

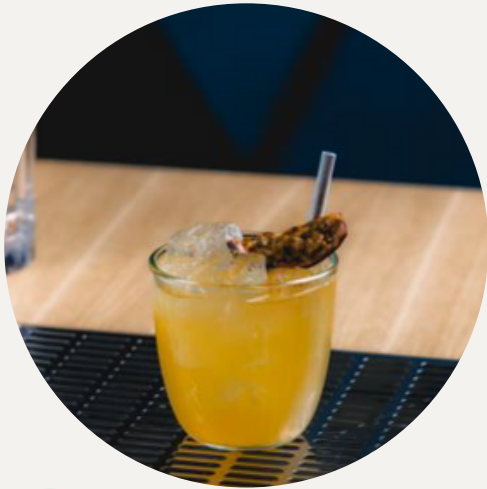
Rullepølse, skinke, spegepølse, lun leverpostej med stegte svampe og bacon. Dertil ristet løg, syltede agurker, remolade, mayo, sky surt samt hjemmelavet brød

### **Charcuteri DKK +45,00**

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



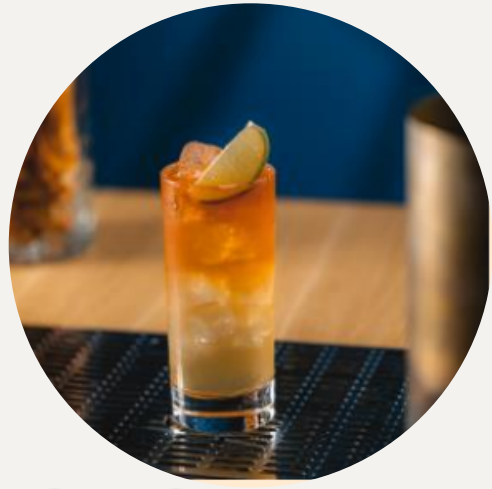
# COCKTAIL MENU



## 01 VANILLA PASSION

*En saftig og smagfuld crowd-pleaser*

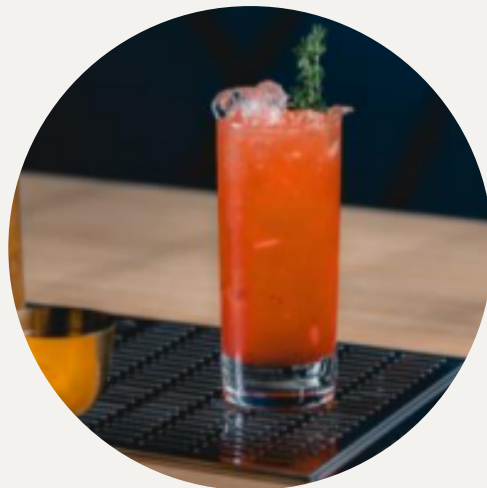
*Absolut Vodka, passionsfrugtjuice,  
vaniljesirup, citron*



## 02 DARK N STORMY

*Krydret, frisk og aromatisk*

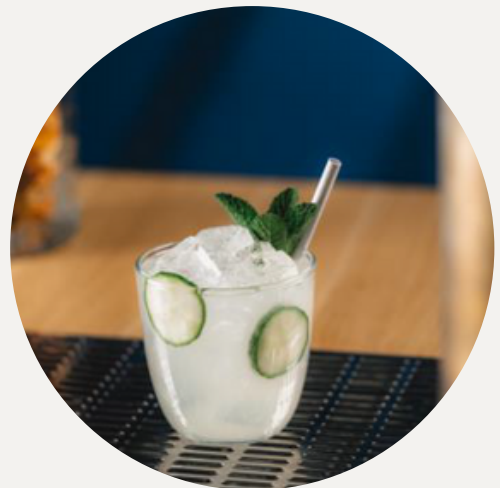
*Mørk rom, ginger beer, angostura, citrus*



## 03 STRAWBERRY FIZZ

*Frisk, bittersød og frugtig*

*Sherry, jordbær, citron, danskvand*

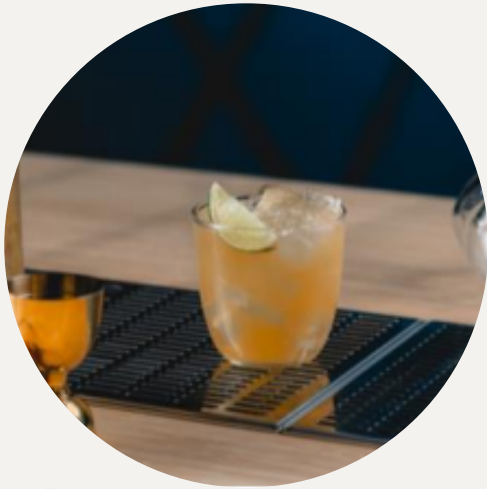


## 04 CUCUMBER SMASH

*En lækende og sprudlende drink.*

*Gin, æble, hyldeblomst, dild, agurk,  
citrus*

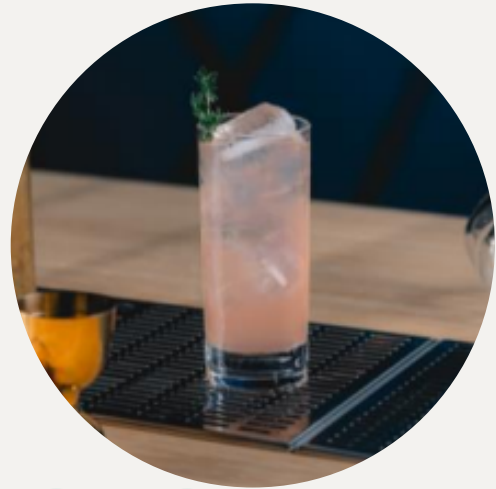
# COCKTAIL MENU



## 05 CINNAMON CRUSH

*Kraftig, frugtig og bittersød*

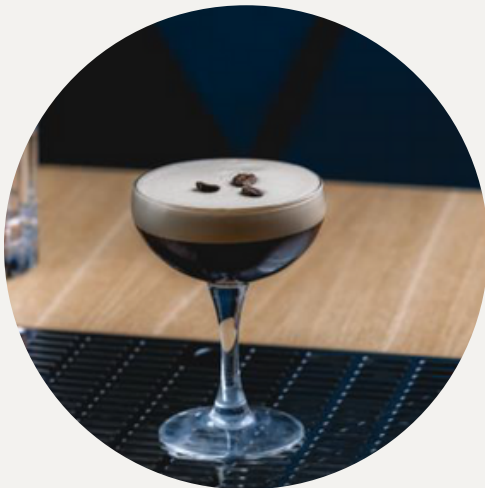
*Pampero Especial rom, kanel, æble og citron*



## 06 PALOMA

*Frugtig, bittersød, syrlig*

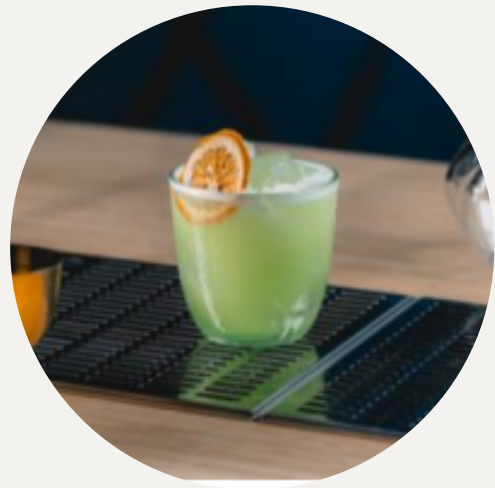
*Jarana Blanco Tequila, grapefrugt, sukkerlage, citron*



## 07 ESPRESSO MARTINI

*En velbalanceret stærk cocktail, der bringer din energi i top*

*Absolut Vodka, Kahlua, Kaffelikør, espresso*



## 08 MIDORI SOUR

*Silkeblød, frugtig og frisk*

*Midori Melon Liqueur, Sobieski Vodka, ananas, æble og citron*