



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 SIMPLE

BLOMSTER

DKK 1495,00 PR. PERSON



SELSKABSMENU

Velkomstsnavs + DKK 145,00

- Håndpillede rejer, Wonton Tærte, Rygeost, Karse
- Røget Laks, Crouton, Friskost, Dild, Peberod
- Løjrom, Agurk, Creme Friache 48%, Citron
- Østers Med Peberrod & Dild (+25,- pr. person)
- Grov Tatar, Tomat, Tærte, Sort Peber, Blomster
- Gougère - Gammelknas Creme – Sortfodskinke

Forret & Mellemret

Allerretterserveres med årstidensgrønt

- Rørt krabbe, Citrus frugter, Hasselnød, Creme Friache 48% (+45,- pr. person)
- Kammusling, Nashi Pære, Musling, Blomkål, Blomster
- Marmorert Torsk, Rygeostcreme, Blanquette Sauce, Purløg
- Helleflynder På Crouton, Hummer Bisque, Ristet Selleri, Dild
- (Opgradér til pighvar +95,- pr. Person)
- Grov Tatar, Peber Emulsion, Dehydreret Tomater, Chips, Peberod, Karse
- Sæsonsinspireret vegetarisk forret

Hovedret

Alle hovedretter serveres med årstiden grønt og kartoffel

- Bagt Torsk, Persillepuré, Syltet Løg, Musling Sauce
- Farseret Vagtel, Tyttebær, Ramsløg Kapers, Portvinsauce
- Presa Af Sortfodsgris, Røget Marv, Frisk Trøffel, Morkel Sauce
- Kalvemørbrad, Sort Hvidløg, Løgpuré, Morkelsauce
- (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
- Kokos, Vaniljecreme, Chokolade ganche, Mandel chokolade crumble
- 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

Caviar 10 gram 195,- pr. pers



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 saltesnacks 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 fremtil 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 selvhotdogs DKK 135,00

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

Saltmadsbuffet DKK 135,00

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

Charcuteri DKK 135,00

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

Årstidens suppe DKK 115,00

