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

TILKØB

Snacks

- En 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 kr. pr. påbegyndt time
- Ekstra time kl. 02.00-03.00 DKK 5000 kr. pr. påbegyndt time
- Room drop DKK 35,00
- Tillæg for special diæter - 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

Saltmads buffet DKK +45,00
Rullepølse, skinke, spegepølse, lun leverpostej med stegte svampe og bacon. Dertil ristede løg, syltede agurker. remoulade, mayonnaise, sky surt samt hjemmelavet brød

Charcuterie DKK +45.00
Lufttøret skinke, udvalg af pølser, paté og et udvalg af unika oste - serveres med kompot, pesto, sylt og sæsonens brød

Tilkøb vælges til hele selskabet

SELSKABSMENU

Velkomstsnacks + DKK 145,00

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

Forret & Mellemret

Alle retter serveres med årstidens grønt

- Rørt krabbe, Citrus frugter, Hasselnød, Creme Fraiche 48% (+45,- pr. person)
- Kammusling, Nashi Pære, Musling, Blomkål, Blomster
- Marmoreret 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. Person

Samme menu vælges til hele selskabet – der tages forbehold for små justeringer i menuen jf. sæsonens råvarer

COCKTAIL MENU

ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, vanilje, sukkerlage

(Mulighed for mocktail)

GIN MANGO

Gin, mango, citron, citronsodavand

(Mulighed for mocktail)

DARK 'N' STORMY

Mørk rom, angostura bitter, citron, ginger beer

AMARETTO SOUR

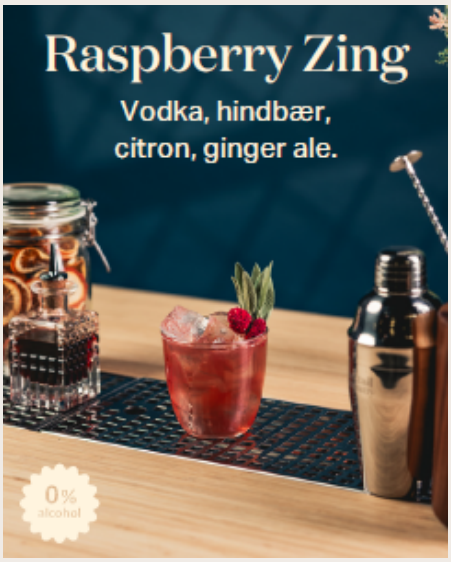
Amaretto, angostura bitter, citron, æggehvider

GIN & TONIC

Gin, San Pellegrino Acqua Tonica, lime

(Mulighed for mocktail)

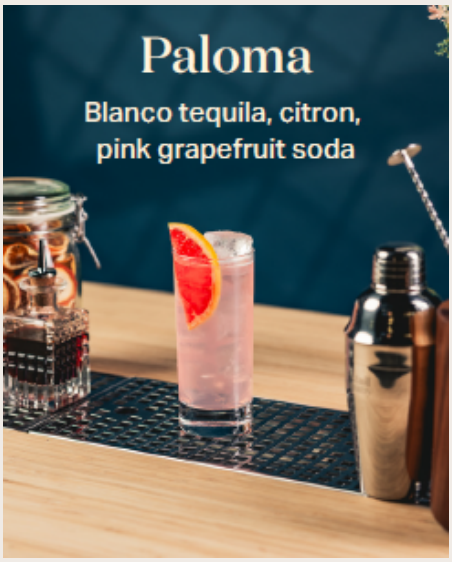
COCKTAIL MENU



RASPBERRY ZING

Vodka, hindbær, citron, ginger ale

(Mulighed for mocktail)



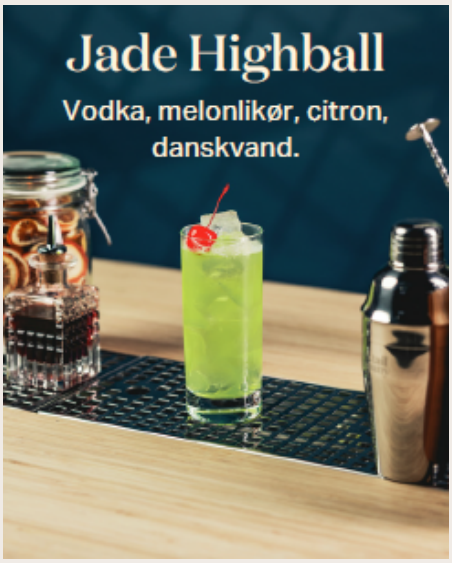
PALOMA

Blanco tequila, citron, pink grapefruit soda

VANILLA PASSION

Vodka, passionsfrugt, mango, vanilje, citron

(Mulighed for mocktail)



JADE HIGHBALL

Vodka, melonlikør, citron, danskvand