

# 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
- SELSKABSVINE AD LIBITUM
- KAFFE/THE
- COCKTAILBAR EFTER MIDDAGEN
- NATMAD (ÅRSTIDENS SUPPE)
- SIMPLE BLOMSTER
- GRATIS OVERNATNING TIL VÆRTSPARRET

**DKK 1795,00 PR. PERSON**



# SELSKABSMENU

## Velkomstsnacks + DKK 145,00

- Wonton tærte, Rømø rejer, friskost, karse
- Puffet tapioka, mayo, estragon, dehydreret hvidløg
- Agurk, pisket creme fraiche, citron og løjrom
- Østers med peberrod og dild (+25,- pr. person)
- Luftig blinis, rygeost creme, ørredrogn  
(Tilkøb 15 g Baerii Caviar +245,- pr. person)



## Forret & Mellemret

- Rørt taskekrabbe, fed creme fraiche, estragon, ristet boghvede, citrus urter
- Rimmet kammusling, perlebyg creme, crudité salat, hønsesauce, aske  
(Udskift med jomfruhummer +45,- pr. person)
- Marmorereret torsk, rygeostcreme, blanquette sauce, purløg
- Tempereret helleflynder, hummersauce, friskost, 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, trøffelpuré, kejserhatte, trøffelsauce
  - Confiteret svinebryst, fermenteret sort hvidløg, sherre sauce
  - Bagt torsk, persillepuré, syltet løg, musling sauce
  - Kylling stegt på croton, sort trompet svampe, estragon, hønsefumé
  - Oksemørbrad serveres med oksehale bonbon, portvin sauce (+55,- pr. person)
  - Sæsoninspireret vegetarisk hovedret
- 
- *Tilkøb af frisk trøffel til hovedret +65,- pr. person*



## Dessert

- Hasselnød mousse serveres med chokolade sorbet, saltkaramel, årstidens bær
- Hvid chokolade panna cotta serveres med passionssorbet, syltet ananas, mango, krystaliseret chokolade
- Store Kros citronfromage, serveres med citrontimian is, lemon curd og marengs
- Årstidens dessert

# TILKØB

## Snacks

- 1 slags saltede snacks DKK 35,00
- 2 slags saltede snacks DKK 35,00
- 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

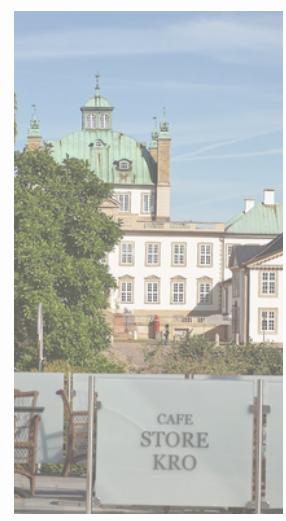
### Saml selv hotdogs DKK +45,00

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



### Saltmadsbuffet DKK +45,00

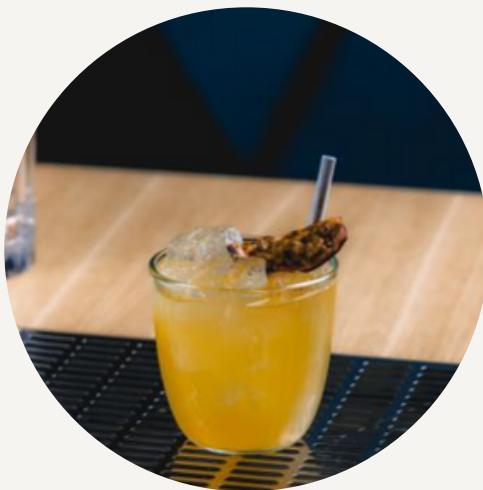
Rullepølse, skinke, spegepølse, lun leverpostej med stegte svampe og bacon. Dertil ristet løg, syltede agurker, remolade, mayo, sky surt samt hjemmelavet brød



### Charcuteri DKK +45,00

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

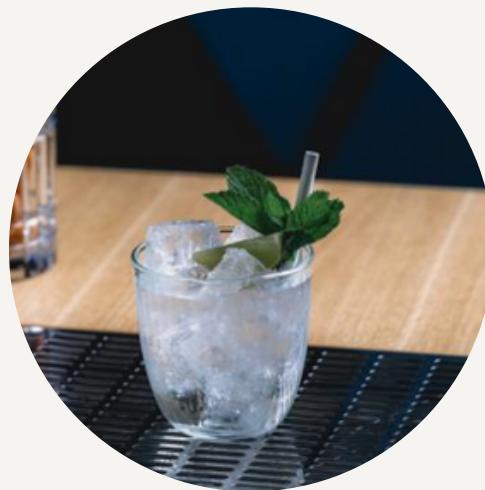
# COCKTAIL MENU



## O1 VANILLA PASSION

*En saftig og smagfuld crowd-pleaser*

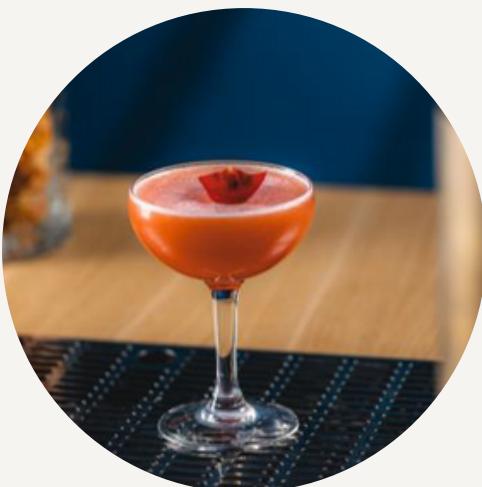
*Absolut Vodka, passionsfrugtjuice,  
vaniljesirup, citron*



## O2 SUMMERCUP

*En velbalanceret cocktail fyldt med  
botaniske aromaer*

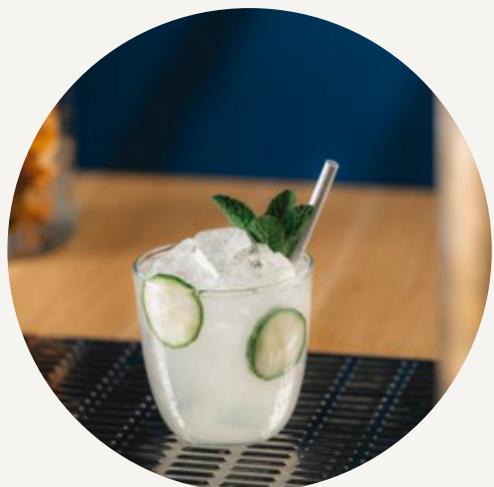
*Dolin Blanc Vermouth de Chambéry  
Fever-Tree Premium Indian Tonic Water*



## O3 STRAWBERRY COSMO

*Et moderne twist på den beundret  
klassiker, ekstra frugtig og  
smagsfyldt*

*Absolut Vodka, jordbærpuré,  
tranebærjuice, vandmelonsirup, citron*



## O4 CUCUMBER MULE

*En læskende og sprudlende virgin  
mule med krydret eftersmag*

*ISH London Botanical Spirit (<0,5%)  
Sukkerlage, agurk, citron, ginger beer.*

*Kan laves med almindelig gin - spørg i  
baren*

# COCKTAIL MENU

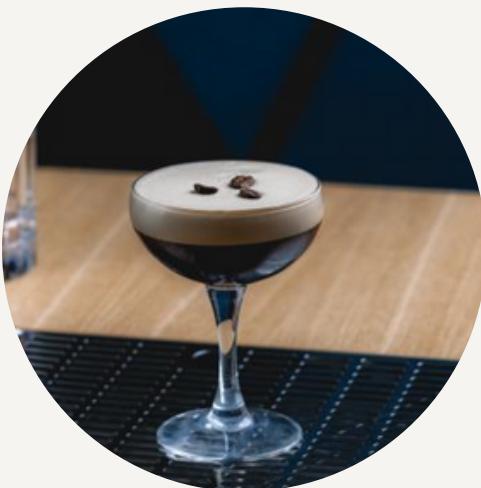


05

## LIMOJITO

Vores sommerlige udgave af den  
forfriskende klassiker

Limoncello, mynte, sukkerlage, citron,  
danskvand

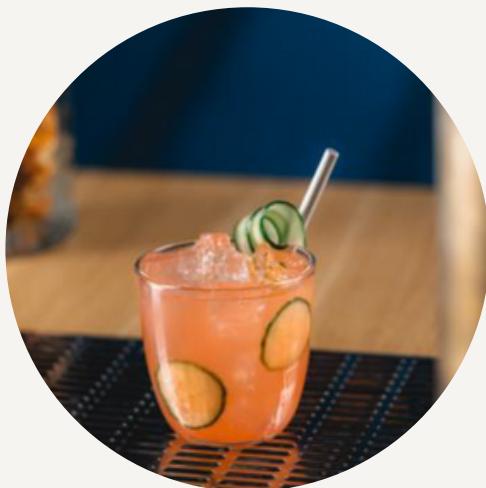


06

## MANGO COBBLER

Lige så uimodståelig som den er  
forfriskende med et subtilt hint af  
sødme

Beefeater London Dry Gin,  
mangosirup, citron, mango og passion  
radler.



07

## ESPRESSO MARTINI

En velbalanceret stærk cocktail, der  
bringer din energi i top

Absolut Vodka, Kahlua, Kaffelikør,  
espresso

08

## BATIDA

Frisk og læskende iddelt til de varme  
sommer måneder

Beefeater London Dry Gin,  
vandmelonsirup, agurk, citron, citrus  
radler