



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

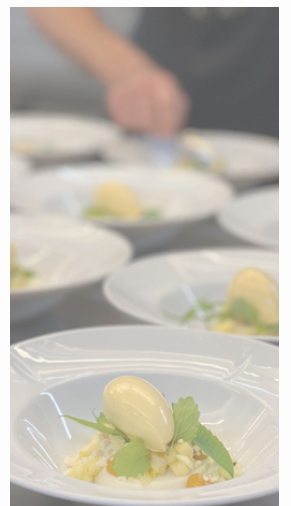
- Ballotine af oksefilet, Serano skinke, trøffelsauce
- Confiteret svinebryst, røget marv, frisk trøffel, mørkel sauce
- Bagt torsk, persillepuré, syltet løg, musling sauce
- Farseret vagtel, tyttebær, ramsløg kapers, portvinsauce
- Kalvemørbrad, sort hvidløg, løgpuré, mørkelsauce
(Opgradér til oksemørbrad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

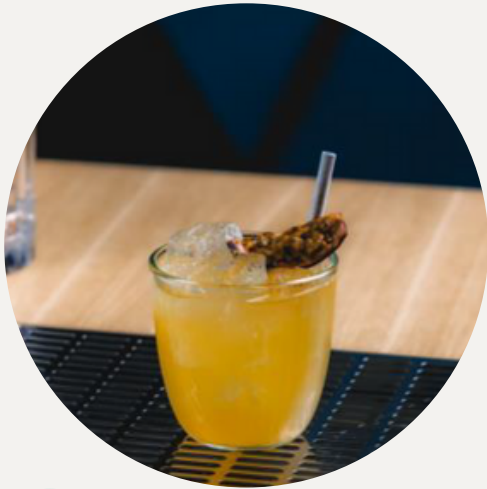
Rullepølse, skinke, spegepølse, lun leverpostej med stegte svampe og bacon. Dertil ristet løg, syltede agurker, remolade, mayo, sky surt samt hjemmelavet brød

Charcuteri DKK +45,00

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



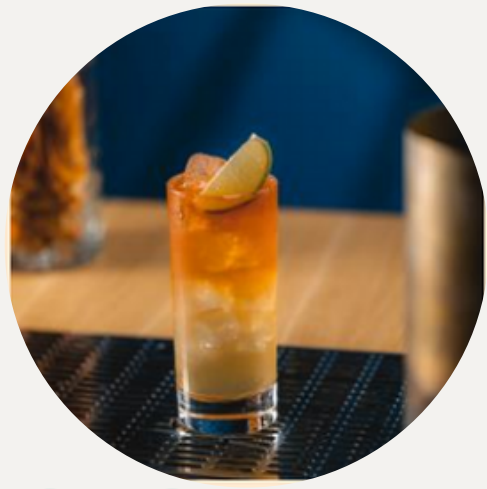
COCKTAIL MENU



01 VANILLA PASSION

En saftig og smagfuld crowd-pleaser

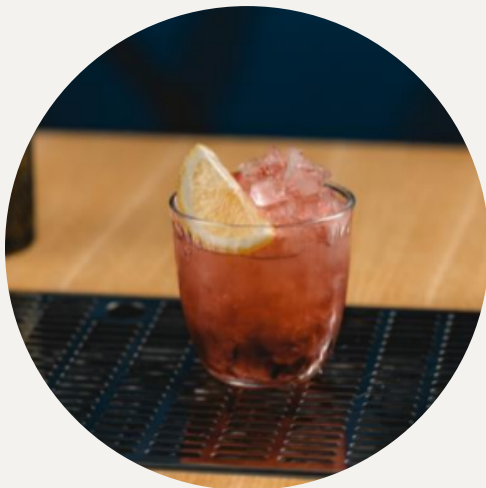
*Absolut Vodka, passionsfrugtjuice,
vaniljesirup, citron*



02 DARK N STORMY

Krydret, frisk og aromatisk

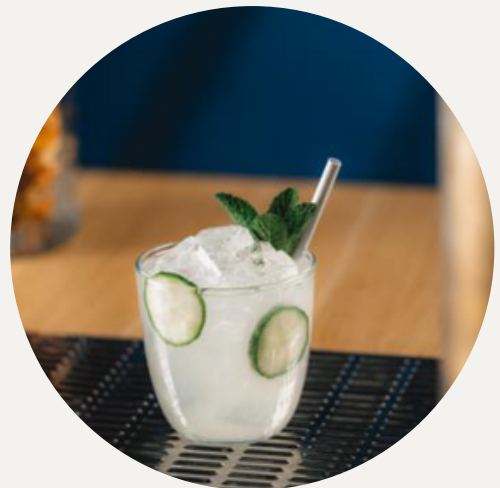
Mørk rom, ginger beer, angostura, citrus



03 BRAMBLE

*En syrlig og frugtig cocktail med smag
af røde bær*

*Beefeater London Dry Gin, Crème de
Müre, sukkerlage, citron*

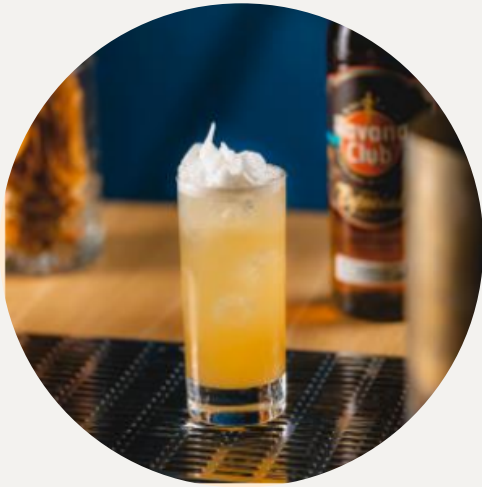


04 CUCUMBER SMASH

En lækende og sprudlende drink.

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

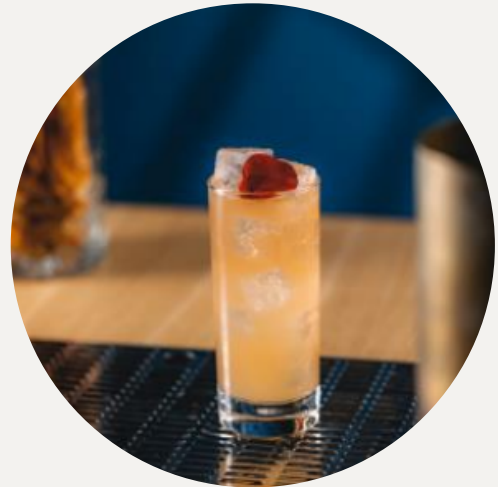
COCKTAIL MENU



05 PINA COLADA

Den tropiske klassiker med smag af ananas og kokos.

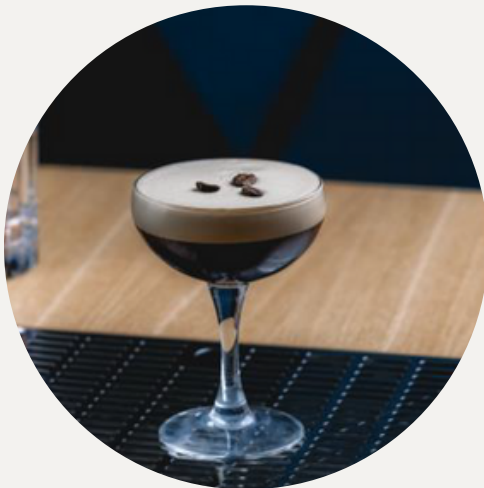
Rom, ananas, kokos, citrus



06 RHUBARB HIGHBALL

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

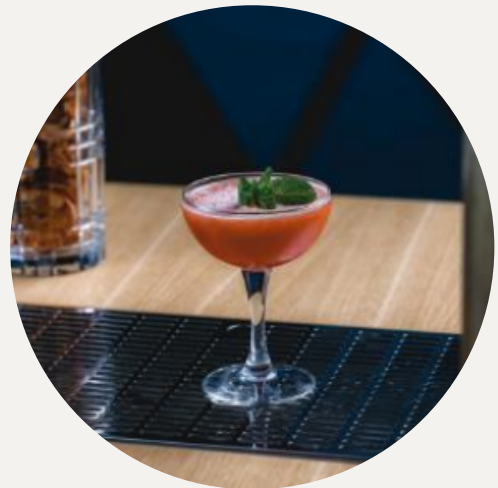
Gin, rabarber, vanilje, citrus



07 ESPRESSO MARTINI

En velbalanceret stærk cocktail, der bringer din energi i top

Absolut Vodka, Kahlua, Kaffelikør, espresso



08 SUNSET APERITIVO

Tropisk og frisk - perfekt til en sommeraften

Aperol, passionsfrugt, ananas, æggehvide.