

Seaside

SEASIDE SOMMERMENU

Den store tur rundt i alt det, vi er gode til. Vores menu ændrer sig i takt med sæsonen og repræsenterer det bedste af det, der er i sæson lige nu.

Maden serveres 'family-style' på fad til deling ved bordet. Retterne er altid med et opfindsomt og personligt præg fra hvert køkken og hver køkkenchef.

MENU



SNACK

Lakse-carpaccio

m/ et asiatisk twist

FORRETTER



Tuntatar

m/ syltet ingefær, ponzu, marineret agurk, tangslat, soyamandler og grillet forårsløg

PATAGONIA
GRILL

Skewers

m/ mørbrad, chorizo & grillet grønsager toppet med chimichurri sauce

HOVEDRET

SÖLVEIG
NORDIC CATERING

Sommerfrikassé

m/ kylling fra Hopballe Mølle, sommergrønt fra Sydkysthaven med peberrods velouté og dampede kartofler vendt i urtesmør

Pescetar

Sommerfrikassé m/ dagens fangst, sommergrønt fra Sydkysthaven m/ peberrods velouté og dampede kartofler vendt i urtesmør



Brød

hjemmelavet manitobabrød m/ surdej & godt smør, hasselnød dukkah & karse

DKK 495

Pris pr. person inkl. moms + tilvalg (alle priser er inkl. moms)

VEGETAR



SNACK

Tofu nigiri

m/ tangsalat

FORRETTER



Rødbedetatar

m/ endive, parmesan, pinjekerner & grov dijonmayo

PATAGONIA
GRILL

Argentinsk grillede grønsager

HOVEDRET

SÖLVEIG
NORDIC CATERING

Sommerfrikassé

braiseret spidskål, sommergrønt fra Sydkysthaven m/ peberrods velouté og dampede kartofler vendt i urtesmør



Brød

hjemmelavet manitobabrød m/ surdej & godt smør, hasselnød dukkah & karse

VINMENU

Crémant

1 gl. Crémant D'Alsace Extra Brut, Domaine Bott Geyl 'NV - BIO

Hvidvin

1 gl. Vermentino, La Spinetta, Toscana '21

Rødvin

1 gl. Côtes du Rhône Réserve, Grenache/ Syrah, Château Mont-Redon, Rhône '20

DKK 780

Menu inkl. vinmenu

LUKSUS VINMENU

Champagne

1 gl. Cuvée Prestige NV, Taittinger, Frankrig

Hvidvin

1 gl. Chablis, Jean Marc Brocard, Organic '20, Frankrig

Rødvin

1 gl. Antidoto Tempranillo Ribera del Duero '19, Spanien

DKK 905

Menu inkl. luksus vinmenu

TILKØB

Vand med el. uden brus + DKK 35

Velkomstdrink

Dark'n Stormy el. Aperol Spritz + DKK 35
(i stedet for Crémant)

Cocktail pitchers + DKK 355

En pitcher består af 5 glas

Friskbrygget kaffe eller te + DKK 35

DRIKKEPAKKER

Menu med gode vine ad libitum DKK 905
(2,5 time)

Menu med bedre vine ad libitum DKK 975
(2,5 time - i stedet for vinmenu)

Menu med luksus vine ad libitum DKK 1220
(2,5 time - i stedet for vinmenu)

Menu med blød bar ad libitum DKK 975
(Nørrebro Bryghus IPA, økosoft & gode vine - 2,5 time i stedet for vinmenu)

LE GRAND FINALE

Avec + DKK 105

Luksus avec + DKK 145

Espresso Martini + DKK 95

Tiramisu + DKK 95

Combo + DKK 155

Espresso martini & tiramisu