

Seaside

SEASIDE JULEMENU

Vores køkkenchefer har sammensat en julefrokostmenu med retter, der er inspireret af hele verdens køkkener. Maden serveres 'family-style' på fade til deling ved bordet og er altid med et opfindsomt og personligt præg fra hvert køkken og hver køkkenchef. Vores line-up af DJs sørger for musik under middagen og gode dansevibes til årets festlige julefrokost.

MENU



SNACK

Gyoza

m/ kylling, kimchi & chili-mayo

FØRSTE SERVERING



Oksetatar

m/ syltede tranebær, sprøde kapers, røget marv & urte-mayo. Hertil hjemmelavet maltbrød m/ pisket smør



Asiatisk gravad laks

m/ vinterkål, rødløg, yuzu & mangodressing



Hjemmelavet pasta

m/ brunet smør, citron, nødder, salvie & parmesan

ANDEN SERVERING

PATAGONIA
GRILL



SONORA
MEXICAN CULINARY

Braiseret short ribs

m/ grillede svampe, sprøde knuste kartofler, tranbærjus & urter

DKK 575

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

VEGETAR



SNACK

Gyoza

m/ kinakål, kimchi & chili-mayo

FØRSTE SERVERING



Dehydreret rødbedetatar

m/ syltede tranebær, røget creme fraiche & dildolie. Hertil hjemmelavet maltbrød m/ pisket smør



Tofu

m/ shiitake svampe & sød kartoffelpuré kartofler & koriander



Hjemmelavet pasta

m/ brunet smør, citron, nødder, salvie & parmesan

ANDEN SERVERING

PATAGONIA
GRILL



SONORA
MEXICAN CULINARY

Selleri steak

m/ cashewnødder, konfiterede æbler & sprøde knuste kartofler

VINMENU

Bobler

1 gl. Spumante Brut
Bosco dei Cirmiole, Veneto

Hvidvin

1 gl. Riesling "Les Eléments"
Domaine Bott Geyl, Alsace

Rødvin

1 gl. Zinfandel Old Wines
Maddie Lane Vineyards, Lodi, California

DKK 875

Menu inkl. vinmenu

TILKØB

Vand med el. uden brus + DKK 40

Mandler & oliven + DKK 50

Neverending Noël + DKK 100

Rom, ginger beer & hjemmelavet julesirup

Hjemmelavet gløgg + DKK 100

Cocktail pitchers + DKK 500

En pitcher består af 5 glas

Friskbrygget kaffe eller te + DKK 40

Snaps (O.P. Anderson) + DKK 875

DRIKKEPAKKER

AD LIBITUM

Menu med gode vine DKK 1050

(2,5 time)

Menu med bedre vine DKK 1075

(2,5 time)

Menu med blød bar DKK 1075

(Royal Øko. Pilsner, Classic, Nørrebro Bryghus
IPA & gode vine - 2,5 time)

LE GRAND FINALE

SØDT & AVEC

Avec + DKK 75 

Luksus avec + DKK 125 

Espresso Martini + DKK 100 

Crème brûlée m/ julekrydderier + DKK 75 

Churros m/ chokoladesauce + DKK 75 

Æbleskiver m/ solbærmarmelade + DKK 60 

Ris à la mande på vanilje,
hvid chokolade & kirsebærsauce + DKK 75 

Tiramisu + DKK 75 

Efter kl. 22 er der lagt op til julefest,
og vores DJ spiller natten frisk.

Seaside

EFTER MIDDAGEN

Når I har spist jer mætte i en dejlig julemiddag, så åbner vi baren og skruer op for musikken – også står den på masser af julehygge og dans.

Fortsæt festlighederne med et tilkøb af 3 forskellige slags armbånd til fri bar.

1

ØL, HUSETS VIN & SODAVAND 4 timer for DKK 350 + tilkøb pr. time DKK 100

ØL

Royal Øko. Pilsner, Classic, Anarkist Bloody Weizen
& Nørrebro Bryghus IPA

VINE

Sauvignon Blanc, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire
Rioja Tempranillo, "Palacio de Primavera", La Rioja, Spanien

2

ØL, HUSETS VIN, SODAVAND & SJUSSER 4 timer for DKK 475 + tilkøb pr. time DKK 125

ØL

Royal Øko. Pilsner, Anarkist Bloody Weizen
& Nørrebro Bryghus IPA

SJUSSER

Tanqueray gin & tonic, Bulliet Bourbon & cola, Smirnoff Vodka & sodavand

VINE

Sauvignon Blanc, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire
Rioja Tempranillo, "Palacio de Primavera", La Rioja, Spanien

3

ØL, HUSETS VIN, SODAVAND, SJUSSER & COCKTAILS 4 timer for DKK 600 + tilkøb pr. time DKK 150

ØL

Royal Øko. Pilsner, Anarkist Bloody Weizen
& Nørrebro Bryghus IPA

SJUSSER

Tanqueray gin & tonic, Bulleit Bourbon & cola, Smirnoff Vodka & sodavand

COCKTAILS

Mojito, Dark 'n Stormy, Cucumber Ginger Collins,
Red Passion & Espresso Martini

VINE

Sauvignon Blanc, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire
Rioja Tempranillo, "Palacio de Primavera", La Rioja, Spanien

