

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, tranebær & 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 845

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.