

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



Friske forårsruller

m/ andebryst marineret i stjerneanis & mirin, agurk, koriander, citrongræs & miso-aioli

Sprøde gyoza

serveret m/ krydret savoykål, friske bønnespiner, hjemmelavet kimchi & chili-mayo

FORRET



Koldrøget laks

ricotta, cognac-syltede rødbeder, dild & pistaciecrumble



Oksetatar

m/ syltede tranebær, sprøde kapers, røget marv & urtemayo serveret m/ hjemmelavet maltbrød & smør

Wanna Regina

Fiskesuppe

m/ citron & saltet granola

HOVEDRET



Confiteret and

med Du Puy linsereagout, grønkålssalat m/ granatæble & tranebærjus

DESSERT



Æbleskiver + DKK 60

flormelis & solbærsyltetøj



Creme brûlée + DKK 75

argentinsk variation m/ dulce de leche & julekrydderier



Ris a la mande + DKK 75

m/ vanilje, hvid chokolade & kirsebærsaucé



Ostetallerken + DKK 95

køkkens 3 udvalgte oste m/ sprødt brød & marmelade



Churros + DKK 90

m/ chokoladesauce & vaniljeis

DKK 650

Pr. person inkl. vand m/u brus

VINMENU

Bobler

1 gl. Cava Corpinnat Brut Reserva, Castellroig, øko, vegansk

Hvidvin

1 gl. Chardonnay, Maddie Lane, Californien

Rødvin

1 gl. Château Mon-Redon, Côtes du Rhône, Réserve

DKK 950

Menu inkl. vinmenu

GRAND DÉPART

SKAL VI GØRE NOGET KLAR TIL DEN STORE AFTEN?

Oliven & chips + DKK 55

Dark'n'Stormy + DKK 100

Hjemmelavet gløgg + DKK 95

10 kolde fra kassen + DKK 550
1664 Blanc & Heineken

Snaps O.P Andersen + DKK 845

GRAND FINALE

AVEC & DRINKS

Friskbrygget kaffe eller te + DKK 45 ☐

Avec + DKK 75 ☞

Luksus avec + DKK 125 ☞

Espresso Martini + DKK 100 ☞

Cocktail pitchers + DKK 500
Mojito / Red Passion

DRIKKEPAKKER UNDER MIDDAGEN

Menu med gode vine ad libitum DKK 1125

2,5 time i selskab med en sprød, jovial Sauvignon Blanc fra Loire & en krydret bærbombe fra Rioja

Menu med blød bar ad libitum DKK 1200

2,5 time med fire øl fra Nørrebro Bryghus & Royal, rødvin, hvidvin samt økosoft & alkoholfrie alternativer