

Seaside

# SEASIDE SELSKABSMENU

1. APRIL - 31. MAJ

Menuen afspejler sæsonens bedste råvarer.  
Hver ret er skabt med et personligt præg fra det enkelte køkken.

Maden serveres family-style til deling ved bordet.

	<b>7 RETTER DKK 600</b>	
SNACKS	<b>FRISKE FORÅRSRULLER</b> Rejer, agurk, peberfrugt, mynte, sesam & peanutsauce	MARINA
	<b>KOREAN FRIED CHICKEN</b> Sur-sød glace & miso-aioli	
FORRETTER	<b>CEVICHE</b> Dansk Hiramasa, grillet forårsløg, radiser & løvstikke	
	<b>OKSETATAR</b> Dehydreret tomat, ramsløgskapers & urtemayo	pernille's
	<b>PASTA PESTO ROSSO</b> Tomater, sorte oliven & parmesan	<i>Nonna Regina</i>
<b>FOCACCIA</b>		
HOVEDRET	<b>GRILLET FLANKSTEAK</b> Grillet dansk grønt, nye kartofler & chimichurri	PATAGONIA GRILL
	<b>EXTRA - TILKØB DESSERT</b>	
	<b>CRÉME BRÛLÉE + DKK 85</b> Dulce de leche	PATAGONIA GRILL
	<b>TIRAMISU + DKK 85</b> Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade	<i>Nonna Regina</i>
	<b>APERITIF</b>	
	<b>APEROL SPRITZ + DKK 100</b>	
	<b>COCKTAIL PITCHERS + DKK 495</b> Mojito/Red Passion	
	<b>10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500</b> 1664 Blanc & Pilsner	
	<b>ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1750</b> 2 Magnum Saint Max & chips	
	<b>MENU INKL. DRIKKEPAKKE</b>	
	<b>MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 900</b> Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen	
	<b>MENU INKL. GODE VINE DKK 1050</b> 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin	
	<b>MENU INKL. BLØD BAR DKK 1125</b> 1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, økosoft & alkoholfrie alternativer	
	<b>MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 895</b> 2,5 times ad libitum med alkoholfri bobler, hvidvin, tre slags øl & lækre mocktails	
	<b>KAFFE &amp; AVEC</b>	
	<b>KAFFE ELLER TE + DKK 40</b>	
	<b>AVEC + DKK 75</b>	
	<b>LUKSUS AVEC + DKK 125</b>	
	<b>ESPRESSO MARTINI + DKK 100</b>	

Der kan forekomme mindre ændringer i menuen.

Seaside

VEGETAR

# SEASIDE SELSKABSMENU

1. APRIL - 31. MAJ

Menuen afspejler sæsonens bedste råvarer.  
Hver ret er skabt med et personligt præg fra det enkelte køkken.

Maden serveres family-style til deling ved bordet.

	<b>7 RETTER DKK 600</b>	
SNACKS	<b>FRISKE FORÅRSRULLER</b> Avocado, agurk, peberfrugt, mynte, sesam & peanutsauce	MARINA
	<b>CRISPY TOFU</b> Sur-sød glace & miso-aioli	
FORRETTER	<b>CEVICHE</b> Glaskål, grillet forårsløg, radiser & løvstikke	
	<b>LANGTIDSBAGT PORRE</b> Peberrodscrem, hampfrø & urter	
	<b>PASTA PESTO ROSSO</b> Tomater, sorte oliven & parmesan	
	<b>FOCACCIA</b>	
HOVEDRET	<b>GRILLET BLOMKÅLSSTEAK</b> Grillet dansk grønt, nye kartofler & chimichurri	
	<b>EXTRA - TILKØB DESSERT</b>	
	<b>CRÉME BRÛLÉE + DKK 85</b> Dulce de leche	
	<b>TIRAMISU + DKK 85</b> Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade	
	<b>APERITIF</b>	
	<b>APEROL SPRITZ + DKK 100</b>	
	<b>COCKTAIL PITCHERS + DKK 495</b> Mojito/Red Passion	
	<b>10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500</b> 1664 Blanc & Pilsner	
	<b>ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1750</b> 2 Magnum Saint Max & chips	
	<b>MENU INKL. DRIKKEPAKKE</b>	
	<b>MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 900</b> Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen	
	<b>MENU INKL. GODE VINE DKK 1050</b> 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin	
	<b>MENU INKL. BLØD BAR DKK 1125</b> 1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, økosoft & alkoholfrie alternativer	
	<b>MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 895</b> 2,5 times ad libitum med alkoholfri bobler, hvidvin, tre slags øl & lækre mocktails	
	<b>KAFFE &amp; AVEC</b>	
	<b>KAFFE ELLER TE + DKK 40</b>	
	<b>AVEC + DKK 75</b>	
	<b>LUKSUS AVEC + DKK 125</b>	
	<b>ESPRESSO MARTINI + DKK 100</b>	

Der kan forekomme mindre ændringer i menuen.

Seaside

# DRIKKEPAKKER

## EFTER MIDDAGEN

<b>1</b>	<b>ØL, HUSETS VIN &amp; SODAVAND</b> 4 TIMER FOR DKK 350 + TILKØB PR. TIME DKK 100
	<b>ØL</b> Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA <b>VINE</b> Friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen
<b>2</b>	<b>ØL, HUSETS VIN, SODAVAND &amp; SJUSSER</b> 4 TIMER FOR DKK 475 + TILKØB PR. TIME DKK 125
	<b>ØL</b> Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA <b>VINE</b> Friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen <b>SJUSSER</b> Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon m/ diverse mixers
<b>3</b>	<b>ØL, HUSETS VIN, SODAVAND, SJUSSER &amp; COCKTAILS</b> 4 TIMER FOR DKK 600 + TILKØB PR. TIME DKK 150
	<b>ØL</b> Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA <b>VINE</b> Friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen <b>SJUSSER</b> Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon m/ diverse mixers <b>COCKTAILS</b> Mojito, Dark 'n Stormy, Red Passion & Espresso Martini
<b>4</b>	<b>ALKOHOLFRI DRIKKEPAKKE</b> 4 TIMER FOR DKK 425 + DKK 100 PR. EKSTRA TIME
	<b>ALKOHOLFRI ØL</b> 1664 Blanc 0.0% & Carlsberg Nordic Pilsner 0.0% <b>ALKOHOLFRI VIN</b> Sparkling Tea Lysegrøn & Sauvignon Blanc <b>MOCKTAIL PITCHERS</b> Mojito, Controversial Crush & Less Than Zero