Seaside

SEASIDE SELSKABSMENU

1. APRIL - 1. AUGUST

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.

7 RETTER DKK 650

SNACKS

HJEMMERØGET LAKS PÅ BELGISK VAFFEL — OCEAN BAR
Crème fraiche, syltet fennikel & urtesalat

FORÅRSRULLER MED KYLLING — Dang Dang
Risnudler, æg, bønnespirer, sursød sauce & sesammayo

FORRETTER

CEVICHE AF KAMMUSLING — MARINA
Friske kammuslinger med yuzu, soja, lime, hvidløg & frisk rød chili

OKSETATAR — pernille's
Saltet citroncreme, surdejscrumble & urter

FOCACCIA — Nonna Regina

HOVEDRET

GRILLET PICANHA — PATAGONIA GRILL
Okseculotte, bagte peberfrugter, sprøde kartofler & chimichurri med grillet tomat

SÆSONENS SALAT — Nonna Regina
Cherrytomater, cremet stracciatella, kapers & balsamico

TILKØB DESSERT

CRÉME BRÛLÉE + DKK 85 — PATAGONIA GRILL
Dulce de leche

TIRAMISU + DKK 85 — Nonna Regina
Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade

DANSKE JORDBÆR + DKK 85 — pernille's
Crumble med hvid chokolade & vaniljecreme

APERITIF

APEROL SPRITZ + DKK 100

COCKTAIL PITCHER + DKK 495
Mojito/Red Passion

ØL PITCHER + DKK 275
Carlsberg Pilsner/Tuborg Classic

ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1.750
2 Magnum Saint Max & chips

MENU INKL. DRIKKEPAKKE

MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 950
Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen

MENU INKL. GODE VINE DKK 1.100
2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin

MENU INKL. BLØD BAR DKK 1.175
1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med hvidvin, rødvin, rosé, fire forskellige øl, økosaft & alkoholfrie alternativer

MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 945
2,5 times ad libitum med alkoholfrie bobler, hvidvin, tre forskellige øl & mocktails

KAFFE & AVEC

KAFFE ELLER TE + DKK 40

AVEC + DKK 75

LUKSUS AVEC + DKK 125

ESPRESSO MARTINI + DKK 100

Der kan forekomme mindre ændringer i menuen.

Seaside

VEGETAR

SEASIDE SELSKABSMENU

1. APRIL - 1. AUGUST

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.

7 RETTER DKK 650

SNACKS

BELGISK VAFFEL — OCEAN BAR
Crème fraiche, avocado, feta, syltet fennikel & urtesalat

CRISPY TOFU — Dang Dang
Sur-sød glace & miso-aioli

FORRETTER

CEVICHE — pernille's
Glaskål, agurk, radiser & løvstikke

FRISKE FORÅRSRULLER — MARINA
Avocado, agurk, peberfrugt, mynte, sesam & peanutsauce

FOCACCIA — Nonna Regina

HOVEDRET

GRILLEDE PORTOBELLOSVAMPE — PATAGONIA GRILL
Bagte peberfrugter, sprøde kartofler & chimichurri med grillet tomat

SÆSONENS SALAT — Nonna Regina
Cherrytomater, cremet stracciatella, kapers & balsamico

TILKØB DESSERT

CRÉME BRÛLÉE + DKK 85 — PATAGONIA GRILL
Dulce de leche

TIRAMISU + DKK 85 — Nonna Regina
Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade

DANSKE JORDBÆR + DKK 85 — pernille's
Crumble med hvid chokolade & vaniljecreme

APERITIF

APEROL SPRITZ + DKK 100

COCKTAIL PITCHER + DKK 495
Mojito/Red Passion

ØL PITCHER + DKK 275
Carlsberg Pilsner/Tuborg Classic

ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1.750
2 Magnum Saint Max & chips

MENU INKL. DRIKKEPAKKE

MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 950
Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen

MENU INKL. GODE VINE DKK 1.100
2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin

MENU INKL. BLØD BAR DKK 1.175
1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med hvidvin, rødvin, rosé, fire forskellige øl, økosaft & alkoholfrie alternativer

MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 945
2,5 times ad libitum med alkoholfrie bobler, hvidvin, tre forskellige øl & mocktails

KAFFE & AVEC

KAFFE ELLER TE + DKK 40

AVEC + DKK 75

LUKSUS AVEC + DKK 125

ESPRESSO MARTINI + DKK 100

Der kan forekomme mindre ændringer i menuen.

Seaside

DRIKKEPAKKER

EFTER MIDDAGEN

1 ØL, HUSETS VIN & SODAVAND

4 TIMER FOR DKK 350 + DKK 100 PR. EKSTRA TIME

ØL
Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA

VINE
Friske hvidvine & fyldige rødvine

2 ØL, HUSETS VIN, SODAVAND & SJUSSER

4 TIMER FOR DKK 475 + DKK 125 PR. EKSTRA TIME

ØL
Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA

VINE
Friske hvidvine & fyldige rødvine

SJUSSER
Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon med diverse mixers

3 ØL, HUSETS VIN, SODAVAND, SJUSSER & COCKTAILS

4 TIMER FOR DKK 600 + DKK 150 PR. EKSTRA TIME

ØL
Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA

VINE
Friske hvidvine & fyldige rødvine

SJUSSER
Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon med diverse mixers

COCKTAILS
Mojito, Dark 'n' Stormy, Red Passion & Espresso Martini

4 ALKOHOLFRI DRIKKEPAKKE

4 TIMER FOR DKK 425 + DKK 100 PR. EKSTRA TIME

ALKOHOLFRI ØL
1664 Blanc 0.0% & Carlsberg Nordic Pilsner 0.0%

ALKOHOLFRI VIN
Sparkling Tea Lysegrøn & Sauvignon Blanc

MOCKTAIL PITCHERS
Mojito, Controversial Crush & Less Than Zero