Seaside

SEASIDE SELSKABSMENU

15. JANUAR - 31. MARTS

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.

6 RETTER DKK 600

SNACKS

WONTONS
Kylling, spidskål, forårsløg, chiliolie & sød chilidressing
Dang Dang

FRISKE FORÅRSRULLER
Rejer, agurk, koriander & peanutsauce
MARINA

FORRETTER

GNOCCHI
Græskar, brunet smør & parmesan
pernille's

JOMFRUHUMMERBISQUE
Blåmuslinger, bagt knoldselleri & syltede stikkelsbær
OCEAN BAR

HOVEDRET

FLANK STEAK
Grillet flank steak med rosmarinbagte kartofler, grillet spidskål & chimichurri
PATAGONIA GRILL

DESSERT

TIRAMISU
Ladyfingers, mascarpone, espresso & chokolade
Nonna Regina

APERITIF

DARK 'N' STORMY + DKK 100

COCKTAIL PITCHER + DKK 495
Mojito/Red Passion

ØL PITCHER + DKK 275
Carlsberg Pilsner/Tuborg Classic

1 GLAS CHAMPAGNE + DKK 160
NV Pierre Moncuit, Champagne Blanc de Blancs

MENU INKL. DRIKKEPAKKE

MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 900
Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen

MENU INKL. GODE VINE DKK 1.050
2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin

MENU INKL. BLØD BAR DKK 1.125
1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med hvidvin, rødvin, rosé, fire forskellige øl, økosaft & alkoholfrie alternativer

MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 895
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

15. JANUAR - 31. MARTS

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.

6 RETTER DKK 600

SNACKS

WONTONS
Shiitakesvampe, gulerod, hvidløg & soja
Dang Dang

FRISKE FORÅRSRULLER
Sød tofu, agurk, koriander & peanutsauce
MARINA

FORRETTER

GNOCCHI
Græskar, brunet smør & parmesan
pernille's

LANGTIDSBAGTE JORDSKOKKER
Cremet kartoffelskum, brændte & syltede løg
OCEAN BAR

HOVEDRET

AUBERGINE MILANESA
Paneret aubergine, rosmarinbagte kartofler, grillet spidskål & chimichurri
PATAGONIA GRILL

DESSERT

TIRAMISU
Ladyfingers, mascarpone, espresso & chokolade
Nonna Regina

APERITIF

DARK 'N' STORMY + DKK 100

COCKTAIL PITCHER + DKK 495
Mojito/Red Passion

ØL PITCHER + DKK 275
Carlsberg Pilsner/Tuborg Classic

1 GLAS CHAMPAGNE + DKK 160
NV Pierre Moncuit, Champagne Blanc de Blancs

MENU INKL. DRIKKEPAKKE

MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 900
Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen

MENU INKL. GODE VINE DKK 1.050
2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin

MENU INKL. BLØD BAR DKK 1.125
1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med hvidvin, rødvin, rosé, fire forskellige øl, økosaft & alkoholfrie alternativer

MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 895
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