



Mapak julepakker

Pakke 1

4 retters menu, med velkomst bobler + snacks. Dertilhørende vinmenu og kaffe og sødt.

895,- pr. person

Forret:

Cremet pighvarbisque med stegt skærising, smørdampet kål og urter.

Mellemret:

Farseret unghanebryst med lun trøffelrisotto og cremet anis-sauce.

Hovedret:

Sprønt andebryst med syltede kantareller rullet i modnet skinke. Servers med smørstegte kartoffel-gnocchi, porre og appelsin-gastrique.

Dessert:

Mørk chokoladecreme med lune krydderier, syltede kirsebær, mandarinsorbet og kanelkiks.

Pakke 2

3 retters menu, med velkomst bobler + snacks. Hvidvin, rødvin, øl og sodavand ad libitum under maden. kaffe og sødt.

825,- pr. person

Forret:

Cremet pighvarbisque med stegt skærising, smørdampet kål og urter.

Hovedret:

Sprønt andebryst med syltede kantareller rullet i modnet skinke. Servers med smørstegte kartoffel-gnocchi, porre og appelsin-gastrique.

Dessert:

Mørk chokoladecreme med lune krydderier, syltede kirsebær, mandarinsorbet og kanelkiks.

Pakke 3

3 retters menu, med velkomst bobler + snacks. Dertilhørende vinmenu og kaffe og sødt.

775,- pr. person

Forret:

Cremet pighvarbisque med stegt skærising, smørdampet kål og urter.

Hovedret:

Sprønt andebryst med syltede kantareller rullet i modnet skinke. Servers med smørstegte kartoffel-gnocchi, porre og appelsin-gastrique.

Dessert:

Mørk chokoladecreme med lune krydderier, syltede kirsebær, mandarinsorbet og kanelkiks.

Tilkøb:

Fri bar i 2 timer efter maden
275,- pr. person

fri bar inkluderer: øl, vand, vin, sjusser (g&t, vodka juice, rom og cola) og to cocktails.

+125kr pr. ekstra time

Nordkap akvavit 70cl
650 kr. pr. flaske

OP Andersen akvavit 70cl
675 kr. pr. flaske

Blå gajol mm. Shots
500 kr. pr. flaske

