

JULEN 2025

Social Dining

Julemenu til grupper og selskaber

Julen 2025 er "Social Dining" hvor I deler nedenstående menu i 4 serveringer. Middagen afholdes som udgangspunkt i eget separate lokale.

MENU

1. servering:

- Søde Sicilianske grønne oliven
- Saltede mandler
- Langtidsbagte cherrytomater med basilikum og DOP bøffelmozzarella
- Bruschetta med artiskokcreme

2. servering:

- Straciatella med saltbagte rødbeder og valnødder
- Butterdej med trøffelmayo, 18 måneders lagret parmaskinke og parmigiano reggiano
- Focaccia med pisket ricottacreme og soltørrede tomater
- Carpaccio af røget tun med olivenolie og citron

3. servering:

- "Polpette" kødboller med krydret n'duja i tomatsoauce. Serveret på cremet mascarpone
- Cremet risotto med pancetta og jordskok
- Strozzapreti (snoet pasta der betyder præstekrave) med ragú af okse

Dessert:

- Panna Cotta med is af amarena kirsebær og crumble *(serveres tallerkenanrettet)*

Bemærk: Hvis der er gæster med specielle behov til menuen, så laves der en særskilt menu til disse gæster, der ikke er på samme antal retter, men 4 tallerkenanrettede serveringer. Dette bedes oplyst ved bestilling.

VINE & DRIKKE

Vin til 1. servering: N.V. Prosecco di Treviso L'Ars Brut DOC, Marsuret
Lækker mousserende vin fra Norditalien, Lys strågul farve med en tæt skum.
Indbydende næse med friske frugtnoter. Let sødme i første indtryk. Afslutter tørt med ren og fin eftersmag.

Vin til 2. servering: 2024 Soave Classico Pieropan DOC
Pieropan er et familieejet vinhus i den nordlige Veneto region og specialister i hvidvine bla. den klassiske Soave vin. Denne er lavet 90% på Garganega og 10% på Trebbiano druer. Vinen har en dejlig blomster duft, god og frugtig smag med let bitter mandel eftersmag. Klassisk Soave fra en topproducent!

Vin til 3. servering: 2024 Barbera d'Alba Revello
Klassisk Barbera fra familien Revello i Barolo kommunen La Morra 100% på Barbera druer. Dyb rubinrød. Typisk, primær- og bærfrugtig Barbera d'Alba med dejlig og saftig smagsfylde. Balanceret og med stor umiddelbar appel.

Vin til desserten: 2024 Birbét Brachetto, Angelo Negro DOC
Skøn rød mousserende vin fra Piemonte. Saftig, frugtig og charmerende karakter. Det er samme stil som Moscato d'Asti, blot i rød version. med noter af jordbær, hindbær, earl grey og skovbær

De vine der er beskrevet herover serveres ad libitum under middagen i 4 timer ligesom alm. øl og sodavand er ad libitum og der er vand på bordet.

BAR

Bemandet bar med flg. drinks (ønsker til drinks kan i nogen grad imødekommes):

- Gin/Tonic, Gin Hass, Dark n Stormy, Limoncello Spritz, White Russian

Selvbetjeningsbar i lokalet:

- Alm. øl Royal Classic og Royal Pilsner - dåse 33cl.
- Alm. sodavand Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi appelsin, dåse 33cl.
- Hvid- og rødvin fra menuen

PRISER - v/ min. 15 gæster

- Pris pr. pers. for menu uden drikke kr. 595,00
- Pris pr. pers. for menu inkl. vine og drikke ad libitum i 4 timer kr. 1120,00
- Bararrangement som beskrevet i 2 timer kr. 300,00 pr. pers. / 3 timer 450,00 pr. pers.