

JULEN 2026

Social Dining

Julemenu til grupper og selskaber

Julen 2026 er "Social Dining" hvor I deler nedenstående menu i 4 serveringer. Middagen afholdes som udgangspunkt i eget separate lokale.

MENU

1. servering:

- Sicilianske grønne oliven
- Saltede mandler
- Polenta majs chips
- Rustikke skiver af træffelpølse

2. servering:

- Straciatella på toast med mortadella og pistacienødder
- Butterdej med træffelmayo, 18 måneders lagret parmaskinke og parmigiano reggiano
- Focaccia med tomat tapenade
- Røget hellefisk med urtemayo

3. servering:

- Andebryst på selleripuré og appelsinsauce
- Cremet risotto med pancetta og syltede bøgehatte
- Ragú af vildsvin med Strozzapreti (snoet pasta der betyder præstekrave)
- Spidskål med brunet smør og parmesan

Dessert:

- Hasselnød Panna Cotta med is af amarena kirsebær og bagt hvid chokolade (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

Velkomstdrink: Prosecco di Treviso Brut Carbonice DOC

Carbonice slottet ligger i den nordlige Treviso provins og blev i 2021 købt af Masuret familien. Denne Prosecco der er lavet 100% på Glera druer. 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 1. og 2. servering: 2025 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: 2019 Primitivo di Manduria "Mani del Sud" Appollonio DOP

Siden slutningen af 1800 tallet har familien Apollonio produceret vin i "Italiens hæl" Apulien. Det er en typerigtig, frugtfrodig, bærsødmefuld og solvarm rødvin med en distinkt blødhed i strukturen og så alligevel med en passende friskhed i afslutningen.

Vin til desserten: 2021 Madoro Rosso Passito Maculan DOC

Vinen laves i Breganze i den nordøstlige Veneto region. Vinen laves på 50% Cabernet Sauvignon og 50% Marzemina druer der tørres en måned før pres og vinen lagrer 2 år på fad og 1 år på flaske. Sødmefuld og fyldig dessertvin med en flot struktur og indtagende noter af modne røde og sorte bær.

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, Espresso Martini, Aperol Spritz, Amaretto Sour, Rom/Cola

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 / 3 timer 450,00 - pr. pers.

Alle priser er inkl. 25% moms. Vi henviser i øvrigt til vores generelle betingelser.