

SOCIALDINING NEW YEAR EDITION 2018

*Afhentes den 31.12.2018 mellem kl. 12.00 - 15.00
eller leveres i Storkøbenhavn i samme tidsrum.*

Socialdining (eller delemad om man vil) sætter den perfekte ramme for et festligt og uformelt nytår. Og fordi du slipper for at stå i køkkenet hele aftenen, får du også tiden til at koncentrere dig om det vigtigste - nemlig at fejre nytåret med dine gæster.

*Maden pakkes i engangsbakker med låg, så du nemt kan anrette på din egen service, eller du kan tilkøbe serviceleje (skåle og fade)
- så anretter vi det hele for dig.*

Snacks til talen og velkomst

- Hyggeposer med saltede mandler
 - Små cornetter med parmesancreme og estragon
 - Friterede rischips med krydderier
- Pris 35,- pr. person.

Socialdining 2018

- Røgsaltet laks med persillemayonnaise og hvide radiser
 - Grillede gambasrejer med aioli og lime
 - Hjertesalat med syltede peberfrugter "aigre-doux" og oliven
 - Bønner og kikærter tilsmagt med grov sennep og timutpeber
 - Ballotine af unghane med grillet hvidløg og trøffel
 - Spyd med amerikansk oksetyksteg parfumeret med rosmarin
 - Stegt chorizo med kartoffel og syltede løg
 - Vesterhavsosst med hyben broken gel
 - Chokolademousse tilsmagt med grøn te
 - Macarons med forskellig smag til kaffen
- Pris 350,- kr. pr. person.

Tilkøbsmuligheder:

Foie gras terrin med hengemte solbær
75,- kr. pr. person.

30 gram white sturgeon kaviar Rossini
325,- kr. pr. dåse.

100 gram white sturgeon kaviar Rossini
850,- kr. pr. dåse.

Leje af service (fade og skåle) - anrettet og klar til servering
25,- kr. pr. person.

Levering:

Levering til hoveddør i København 250,- kr.
Levering til hoveddør Storkøbenhavn 350,- kr.
Levering til hoveddør Sjælland - efter aftale

Bestilling senest 27.12.2018 kl. 16.00 til rasmus@rasmuskjaer.dk