

Testing tasting menu

Denne aftens menu stikker af. Vi udvikler hele tiden nye ideer og prøver dem af på vores gæster. Vi forsøger at ramme bredt med de fleste serveringer, mens enkelte kan udfordre.

I er minimum 8 og maximum 20 personer til denne event. Vi kommer med det hele. Kokke, tjenere, service og gerne bud på vine også.

Et eksempel på en menu, som blev serveret i sommeren ser du her:

Snacks:

- Sprødt kyllingeskind med Baerii kaviar
- Små tærter med vagtelæg og trøffel
 - Agurk med østers tatar

Menu:

- Grillede hvide asparges med æggecreme og løgkarse
- Tomat som tatar med syltede løg og basilikum is
- Pighvar i brød med håndpillede rejer (Vinder af DM i smørrebrød 2013)
 - Hummer som lollypop med knas og hibiscus mayo
 - Bouillon med svampe og brisler
 - Due som på film med blodsauce
- Malkeko med kålstokke og tørret og revet yver. Sauce med pinjekogler
- Brie de Meaux med trøffel og parmesan. Syltede solbær med Creme de Cassis
 - Hindbærsorbet med knust marengs og verbena
 - Oreo muld med kakaosorbet og hengemte pærer

Kaffegodter - kaffe - te

Priser:

- 10 retter, 3 snacks og petit four á 1000,- pr. kuvert
 - Vinmenu tilpasset maden fra 1200,- pr. kuvert
- Champagne som velkomst til snacks á 95,- pr. kuvert
- 1 kok i 5 timer á 1850,- (herefter 375,- pr. time)
- 1 tjener i 5 timer á 1850,- (herefter 375,- pr. time)