

Selskabspakke 1

September & oktober 2024

Forret

Kammusling med Hokkaidopuré, syltet græskar og brunet smør med hvid soja

Hovedret

Kyllingeballotine med trøffel Pie med Karl Johan og selleri, høns/svampefumé

Dessert

Vilde blåbær i mørk rom med chokolade cremeux, hasselnød og sorbet på mørke bær

Kaffe / The

995,- pr. person

inkl. hvid- og rødvin serveret under middagen

Mulighed for tilkøb af ekstra ret og ekstra glas vin 300,-

Ekstra ret:

Caviar og knust kartoffel med stracciatella og valleskum

Menu og vinmenu med forbehold for ændringer - Vi tager gerne højde for allergier

Selskaber kan frit afmeldes indtil to uger før datoen for ankomst.

Endeligt deltagerantal skal meldes senest tre dage før.

Reducering af deltagerantal senere end tre dage før ankomst afregnes med 50% af couvertprisen.

Ved manglende fremmøde af et skriftligt bekræftet arrangement betales fuld pris af arrangementets samlede beløb.

Selskabspakke 2 - Eksempel

September & Oktober 2024

2 sæsonaktuelle snacks

Forret

Kammusling med Hokkaidopuré, syltet græskar og brunet smør med hvid soja

Hovedret

Kyllingeballotine med trøffel Pie med Karl Johan og selleri, høns/svampefumé

Dessert

Vilde blåbær i mørk rom med chokolade cremeux, hasselnød og sorbet på mørke bær

Kaffe / The

1.395,- pr. person

inkl. mousserende vin til velkomst samt hvid og rødvin på ekstra godt niveau serveret under middagen

Mulighed for tilkøb af ekstra ret og ekstra glas vin 300,-

Ekstra ret:

Caviar og knust kartoffel med stracciatella og valleskum

Menu og vinmenu med forbehold for ændringer - Vi tager gerne højde for allergier

Selskaber kan frit afmeldes indtil to uger før datoen for ankomst.

Endeligt deltagerantal skal meldes senest tre dage før.

Reducering af deltagerantal senere end tre dage før ankomst afregnes med 50% af couvertprisen.

Ved manglende fremmøde af et skriftligt bekræftet arrangement betales fuld pris af arrangementets samlede beløb.

Selskabspakke 3 - Eksempel

September & Oktober 2024

Snacks

2 sæsonaktuelle snacks

Forret

Kammusling med Hokkaidopuré, syltet græskar og brunet smør med hvid soja

Mellemret

Caviar og knust kartoffel med stracciatella og valleskum

Hovedret

Kyllingeballotine med trøffel Pie med Karl Johan og selleri, høns/svampefumé

Dessert

Vilde blåbær i mørk rom med chokolade cremeux, hasselnød og sorbet på mørke bær

Kaffe / The

2250, - pr. person

inkl. champagne til velkomst samt hvid og rødvin på højt niveau serveret under middagen

Menu og vinmenu med forbehold for ændringer - Vi tager gerne højde for allergier

Selskaber kan frit afmeldes indtil to uger før datoen for ankomst.

Endeligt deltagerantal skal meldes senest tre dage før.

Reducering af deltagerantal senere end tre dage før ankomst afregnes med 50% af couvertprisen.

Ved manglende fremmøde af et skriftligt bekræftet arrangement betales fuld pris af arrangementets samlede beløb.