



NYTÅRSARRANGEMENT 2021

19.00 ANKOMST OG VELKOMST MED ET GLAS CHAMPAGNE

Bruno Michel, Cuvée Assemblée Brut

5 - RETTERS MENU

Stegt kammusling serveret med 10 gram White Sturgeon caviar, persilleolie og fumé på muslinger

Vin: Champagne Bruno Michel, Cuvée Assemblée Brut

Ovnbagt torsk serveret på toast med stegt foie gras og madeira-sauce

Vin: 2019 Chardonnay, Director's, Francis Ford Coppola Winery, Sonoma County, USA

Granité på citron

Hummer americano lavet på sort dansk hummer

Vin: 2018 Meursault, Les Forges, Domaine Prieur-Brunet

Kalvemørbrad med mørkel-sauce og jordskok-puré samt smørsauteret grønkål

Vin: 2017 Chassagne-Montrachet Rouge, Domaine Fontaine Gagnard, Bourgogne

Chokolade fondant med vaniljeis og variation af brombær

Vin: Pineau des Charentes, Bordeaux

Kaffe med sødt og avec

Til middagen bliver der også serveret vand (San Pellegrino og Panna)

24:00: GODT NYTÅR

– med champagne Ruinart Brut Rosé og kransekage.

Efter middagen skruer vi op for musikken og humøret i vanlig Rosé Rosé-stil, og der vil være fri bar med drinks og cocktails, øllvand og udvalgte vine. Alt er inklusive i prisen.

03:00: TAK FOR I AFTEN OG GODT NYTÅR!

PRIS KR. 3.299,-

for hele aftenen alt inkl. (+billetgebyr)

ROSÉ ROSÉ
BAR & BISTRO

BORDBESTILLING sker ved køb af billet på dinnerbooking via vores hjemmeside rosrosebistro.dk

Vi beder om at få oplyst allergier og evt. vegetarer ved bestillingen.

www.rosrosebistro.dk