

ROSÉ ROSÉ

BAR & BISTRO

Julemenuer 2022

Serveres fra onsdag den 16/11 2022 til og med fredag den 30/12 2022.
Selskaber fra 8 personer og op skal forudbestille menu. Vi har også menuer med mindre julepræg.
Hele selskabet skal vælge samme menu.

Julemenu 1: Frokostbord (serveres også aften ved forudbestilling)

Serveres på bordet i skåle

Karrysild på gammeldags-modnede sild med æbler, kapers og smilende æg.

Julesild på gammeldags-modnede sild med appelsin, kanel og stjerneanis.

Håndpillede rejer med smilende æg, mayonnaise, citron og krydderurter.

Smørstegt rødspættefilet vendt i brødkrumme, dertil remoulade, agurkesalat og råsyltede tyttebær.

Lun leverpostej serveret med fransk peberbacon, svampe og rødbeder.

Confiteret fransk andelår serveret med svesker og æbler.

På siden en lille frisk salat af lilla spidskål, frisk appelsin, saltede valnødder og jule-vinaigrette med honning.

Blå Kornblomst og Brie Meaux med syltede figer og nødder i honning

Risalamande med kirsebærsaauce.

Pris for alt ovenstående 549 kr.

Forslag til tilkøb:

Champagne samt salte snacks til velkomst, 149 kr./person

Røget ål Røget ål serveret med røræg. Kr. 99.

Hummersalat Rørt hummersalat tilsmagt med cognac og urter. Serveres med ristet toast. Kr. 129.

Hønsesalat Fransk landkylling vendt i cremet dressing på karl johan-svampe, serveret med syltede bøgehatte, cornichoner, ristet peberbacon og karse. Kr. 79.

Mineralvand m/u brus, 49 kr./person

Stempelkaffe med macarons, 69 kr./person.

Vinpakke med hvid, rød og sød vin, 3 timer til frokost for kr. 299 eller 4 timer til aften for kr. 499/person.

ROSÉ ROSÉ

BAR & BISTRO

Julemenu 2: Aftenmenu med 3 juleretter (serveres også til frokost ved forudbestilling)

Serveres på tallerken

Forret

Hummerbisque med pocheret hummer, dildolie og saltede mandler.

Hovedret – hver deltager kan vælge mellem:

And a la orange: Stegt bryst af canette serveret med saltbagt selleri, friteret grønkål og andesky med appelsin. Hertil pommes Anna.

Eller

Smørstegt torsk serveret med stegt spidskål, syltede sennepskorn og en blanquette-sauce lavet på rødbede og sennep

Dessert – hver deltager kan vælge mellem:

Klassisk risalamande med Rosé Rosé's lune kirsebærsauce apart.

Eller

Figner syltet med cognac, citrus, kanel og honning. Hertil vaniljeis samt nøddekrokant.

Pris for alt ovenstående 529 kr.

Forslag til tilkøb:

Champagne og salte snacks til velkomst, 149 kr./person.

30 gram White Sturgeon Caviar serveret med blinis, creme fraiche og hakket rødløg, 349 kr.

To Gillardeau østers serveret med White Sturgeon caviar, tomatiseret tabasco og dildolie, 219 kr.

Europæiske oste med behørig garniture, 119 kr.

Mineralvand m/u brus, 49 kr./person.

Stempelkaffe med macarons, 69 kr./person.

Vinpakke med hvid, rød og sød vin, 3 timer til frokost for kr. 299 eller 4 timer til aften for kr. 499/person.