

# ROSÉ ROSÉ

BAR & BISTRO

## Julemenuer til grupper 2024

Serveres fra onsdag den 13/11 2024 til og med mandag den 30/12 2024  
i både Rosé Rosé Hellerup og Rosé Rosé København.

Selskaber på 9 personer eller flere skal forudbestille menu. Hele selskabet skal vælge samme menu.

### Julemenu 1: Klassisk julefrokost

Serveres på fade til deling

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 fiskefilet vendt i brødkrumme, dertil remoulade og agurkesalat.

Lun ribbensteg

Confiteret fransk andelår

Serveret med klassisk rødkål, svesker og æbler

Blå Kornblomst og Brie Brillat Savarin med hyben-havtornkompot og nødder i honning.

Risalamande med kirsebærsaauce.

Pris for alt ovenstående 599 kr.

#### Forslag til tilkøb:

Velkomst Champagne samt salte snacks til velkomst, 189 kr./person

Røget laks Røget laks serveret med røræg og purløg. Kr. 99.

Krebschalesalat Krebschaler vendt i cremet dressing med piment d'espelette, cognac og urter. Serveres med ristet brioche. Kr. 129.

Hønsesalat Confiteret kylling vendt i cremet dressing serveret med syltede bøgehatte, cornichoner, ristet peberbacon og karse. Kr. 89.

Kaffe Stempelkaffe med petit fours, 69 kr./person.

# ROSÉ ROSÉ

BAR & BISTRO

## Julemenu 2: Aftenmenu med 3 juleretter

Serveres på tallerken

### Forret

Hummerbisque med soufflé af hvid fisk, brunoise af rodfrugter, dildolie og røgede mandler.

**Hovedret** – hver deltager kan vælge mellem:

And a la orange: Stegt andebryst og confiteret andelår serveret med selleripuré, karamelliseret rødkål, pommes anna og andesky med appelsin.

Eller

Smørstegt torsk med sauteret porrer, rosenkål, kartofler og purløg i sauce nage med brunoise af gulerod og selleri.

**Dessert** – hver deltager kan vælge mellem:

Klassisk risalamande med lun kirsebærsauce a part.

Eller

Lune crepes med orangesauce og creme Chantilly.

Pris for alt ovenstående 549 kr.

### Forslag til tilkøb:

Champagne og salte snacks til velkomst, 189 kr./person.

To canapées af blinis med Baerii 5 Stars Caviar, creme fraiche og hakket rødløg, 139 kr.

To Gillardeau østers med tomatiseret tabasco og dildolie, 79 kr.

Europæiske oste med behørig garniture, 119 kr.

Stempelkaffe med petit fours, 69 kr./person.