

ROSÉ ROSÉ

BAR & BISTRO

Julemenuer til grupper 2025

Serveres fra tirsdag den 18/11 til og med onsdag den 31/12 2025.

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

Julemenu 1: Klassisk julefrokost

Serveres på fad 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 kirsebærsauce.

Pris for alt ovenstående 639 kr.

Populære tilkøb:

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

Røget laks Røget laks serveret med rørag og purløg. Kr. 99./person

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

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 i sauce nage med kørvel.

Dessert – hver deltager kan vælge mellem:

Klassisk risalamande med lun kirsebærsauce a part.

Eller

Chokoladefondant med mokka-crème anglaise og sprød nougatine

Pris for alt ovenstående 599 kr.

Populære 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./person.

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

Europæiske oste med behørig garniture, 119 kr./person.

Stempelkaffe med petit fours, 69 kr./person.