

ROSÉ ROSÉ

BAR & BISTRO

Julemenuer til grupper 2026

Disse to menuer serveres fra tirsdag den 17/11 2026 og året ud.

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.

Pebermarineret færøsk laks serveret med urtecreme.

Smørstegt fiskefilet vendt i brødkrumme, dertil remoulade og agurkesalat.

Toulouse-pølse serveret med cornichoner og grov sennep.

Confiteret fransk andelår serveret med klassisk rødkål, svesker og æbler.

Blå Kornblomst og Brie Brillat Savarin med kompost af stikkelsbær og æble.

Risalamande med kirsebærsauce.

Pris 649 kr.

Populære tilkøb:

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

Stempelkaffe med petit fours, 69 kr./person.

ROSÉ ROSÉ

BAR & BISTRO

Julemenu 2: Aftenmenu med 3 gode retter

Serveres på tallerken

Forret

Cremet hummerbisque med fennikelcreme og sprøde croutoner

Hovedret – hver deltager kan vælge mellem:

Pandestegt helleflynder med bouillabaisse-inspireret sauce med safran, serveret med små kartofler og confiteret fennikel

Eller

Confiterede franske andelår i let krydret glace med karamelliseret julesalat samt æbler og dadler

Dessert – hver deltager kan vælge mellem:

Klassisk risalamande med lun kirsebærsauce a part.

Eller

Kage af chokoladefondant og sprød praliné nougatine serveret med mokka-crème anglaise

Pris 639 kr.

Populære tilkøb:

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

To Gillardeau østers med citron og sauce mignonette, 79 kr./person.

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

Stempelkaffe med petit fours, 69 kr./person.