

Hôtel de ville

Menuforslag selskaber 2025

Velkomst

Cocktails

Sparkling rhubarb eller Bellini | 125,- per stk.

Bobler

Champagne Deutz | 895,- per fl

Cava Brut Reserva | 425,- per fl

Forret

Dampede hvide Asparges
med håndpillede rejer og hollandaise

-

Pistaciefarseret Rødtunge
Serveret med jomfruhummercreme & kørvel

-

Rillette af kold- og varmrøget laks
Rørt med creme fraiche og urter, serveret med basilikumolie og laksecaviar

Hovedret

Chateaubriand af dansk Kalvemørbrad
med ærter francaise, purée af butternut, pommes hasselbach & demi glace

-

Ristet Helleflynder
med sauteret spinat, pommes purée og fumé på eget ben

-

Bryst af Rokkedal Kylling
med spæde grøntsager, pommes rissolles & mild pebersky

Dessert

Lun Chokoladefondant
med rørt vanilleis, friske bær og tuiiles

-

Klassisk Æble-Rabarber Trifli
Med letsyrnet vanillecreme og crumble

-

"Københavnerstang"
af vanille panna cotta, ananas sorbet og hasselnøddekrokant

Efter middagen

Stempelkaffe og the med fyldte chokolader fra Valrohna | 75,-

Pris | 3 retter 445,-

Vi beder alle i selskabet om at vælge samme forret, hovedret og dessert
NB: For sæson-aktuel menu til netop dit selskab, venligst kontakt os