

JULEMENU PÅ SOHO

Forretter

- Gammeldags sild, serv m rødløg, syltede æbler, dild & peberrodscreme
- Koldrøget laks, friteret kapers, urte-olie, råsyltede agurker, creme fraiche og karse
- Terrin på gris, pistacienødder, svesker & frisk timian, serv m syltede beder og dijonnaise

Hovedretter

- Confit de canard m salvie & granatæbler
- Klassisk rødkål m appelsinskal, ribsgelé, kanel og sort kardemomme
- Aromatisk julesauce, med laurbærblade, grøn kardemomme, citrongræs & persille
- Langtidsstegt dansk landgris m sprøde sværd
- Danske kartofler m løvstikke og flagesalt
- Lilla spidsskålsalat m solsikkekerne, citrusfrugter, tyttebær - serv m frankofil vinaigrette

Dessert

- Klassisk ris ala mande m lun kirsebørsauce

PRIS

Julefrokost med vinmenu & hård bar

- Velkomstbobler og snacks
- 3-retters menu
- Snaps under middagen
- Vin, øl og vand ad lib i 7 timer
- Longdrinks ad lib i 4 timer (ex. 22.00-02.00)
- Kaffe/te
- Personale, lokaleleje, oprydning og rengøring

1200,- per person

Min. 40 personer

S O H O

Alle priser er i DKK og ex. moms