

EKSEMPEL PÅ PRIVATFEST

FORRET

Islandsk bæredygtig laks, røget i København
Japansk nashi pære syltet i hyldeblomst & grønne stikkelsbær
løgpuré & citron verbena & boghvede

Hertil surdejsbrød & økologisk smør

HOVEDRET

Fransk vagtel farseret med karl johan svampe,
vintergrønt & sauce med saltede friske koriander frø

“On the side”

SOHOs egen krydrede andepølse med ingefær & fennikel
Kartoffelpuré med urter og syltede skalotteløg

DESSERT

Blommer syltet i yuzo, brændevin & lang peber
Iscreme på polynesisk vanilje & brændte mandler samt marengs

PRIS

Middag med vinmenu

- Velkomstbobler og snacks
- 3-retters menu
- Vin, øl og vand ad lib i 3,5 timer
- Kaffe/te
- Personale, lokaleleje, oprydning og rengøring

870,- pr. person (+ 50)
940,- pr. person (u. 50)

Alle priser er i DKK og inkl. moms

SOHO