

EKSEMPEL PÅ PRIVATFEST

FORRET

Kulmule, glaseret med miso, grillet asparges, tomatconsommé

HOVEDRET

Oksestripløin, selleri, BBQ af mørke bær, puré af grillede løg, friteret quinoa

Sæsonens kartoffel, sauce med peber og bærgastrik (on the side)

DESSERT

Rabarber, sprød kefir lime, græskærkerne-parliné, citrussorbet

PRIS

Middag med vinmenu (3,5 time)

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

870,- pr. person (+60)

940,- pr. person (+30)

Alle priser er i DKK og inkl. moms

SOHO