

NYTÅR PÅ BOATHOUSE

Boathouse Nytårs Cocktail

“Vi skyder aftenen i gang med vores forfriskende ”Golden Rush” cocktail som indeholder Absolut Vodka, Creme de Menthe, Hvid Chokolade Likør, Vanilje sirup og æggehvider”

Snacks

WAGYU TATAKI

Ristet hvidløg & chiliolie, Togarashi og karse

STEGT ØSTERS

Krydret tomatdip og purløg

2016 Cremant Du Jura, Domaine Rolet Pere & Fils, France

Forret

SKEMMULING OG TUNTARTAR

Avocado, crème fraiche, pistacie, kørvel, ædelstenssalat, toppet med Rossini Baerii kaviar

2017 Parrina Ansonica, Tuscany, Italy

Suppe

HUMMER BISQUE

Hummer, syltede gulerødder, forårsløg og croutoner

2017 Haus Klosterberg Riesling, Markus Molitor, Mosel, Germany

Mellemret

DAMPET PIGHVAR

Knivmuslinger, fumet, ørredrogn, kohl rabi og dild

2017 Pouilly Fume, Sauvignon Blanc, J. de Villebois, France

Hovedret

GRILLET MØRBRAD

Kartoffelgratin, porrer, spidskål, spinat, kantareller og portvinssauce

2016 Cabernet Sauvignon Director's Cut, Francis F Coppola, Russian River Valley, California, USA

Dessert

CHOKOLADE OG MAZARINKAGE

Hvid chokolademousse, hindbærsorbet, friske hindbær og macadamianødder

NV 20 Years White Port, Santa Eufemia, Portugal

PER PERSON 795,-

Champagne

2008 Dom Perignon 4500,-

2016 Mandois, Premier Cru, Blanc de Blancs 850,-

2016 Cremant Du Jura, Domaine Rolet Pere & Fils 475,-

BOATHOUSE

CALIFORNIA GRILL & ASIAN FAVORITES

20

22

NYTÅR PÅ BOATHOUSE

Vi byder velkommen kl.18.30, kl.19.00, kl.19.30 eller kl.20.00

Pris pr. person: Menu: 795,-, Vin Menu: 545,-

Sidste dag til at booke bord er den 25. December

Afbestillingspolitik:

Indtil kl. 12.00 den 26. December

Arrangementet slutter kl.01.00

For yderligere information, kontakt os venlig.