SELSKAB & JULEFROKOST PÅ MARAIS

MENU MARAIS, VIN & DRIKKEVAREMENU

1.150 kr. per person.

Inkluderer: opdækning, service, tjenere.

Middagen serveres løbende ved bordene; family-style.

Minimum 8 personer.

11 retter – fuld tourné i vores dynamiske sæsonkøkken.

Nedenstående er således eksempler på elementer som menuen kan bestå af.

Oliven / marinerede m. grillet citron & chili

Mandler / krydrede og ristet in-house

Hummus / en af vores specialiteter, lavet på danske Ingrid-ærter & tahin

Baba ganoush / grillede auberginer, citron, tahin

Labneh / friskost lavet in-house m. krydderolie, oliven & mandler

Tatar Marais / lyngrillet okse-bavette, 7-spice, citron-mayo, syltet sennep, krydderurter

Terrine / kalv, gris, & vildt. Kød, fedt, indmad & håndværk

Grillet blomkål / tahin, pistacier, granatæble

Falafel & fermenteret kål / falafler af danske Ingrid-ærter, in-house fermenteret kål, urter

Shish barak / dumplings m. lam & kalv, yoghurtsauce & hvidløgssmør

Lammekebab / grillet spyd m. lam, grillet grønt, in-house syltet chili

Gråand / varianter af vildand, sauté af kål, krydderurter & ekstra jomfru olivenolie

Saucer – feks.

Harissa / grillet peber & chili, krydderier, medium spicy

Amba / mango, chili, krydderier, frugtig sursød & medium spicy

Toum / hvidløg, bedre end aïoli!

Tahin / klassisk med citron, hvidløg & spidskommen

Brød

Surdejsbrød af Samsø-mel / za'atar & ekstra jomfru olivenolie

Fladbrød af Samsø-mel / stegt fladbrød, za'atar

Dessert

Choko-mousse / 70% choko, ekstra jomfru olivenolie, pistacier, havsalt

Blommer fra Mors / syltet blomme, pana cotta, svampekiks

VIN & DRIKKEVAREMENU

Bobler ved ankomst

Iskold vand & boblevand ad libitum

Sodavand & hjemmelavet lemonade ad libitum

Fadøl fra Hancock ad libitum

Vinmenu under middagen ad libitum

Cocktails efter middagen ad libitum (tidsrum & udvalg aftales nærmere)

Mocktails (alkoholfri) efter middagen ad libitum

Alle priser er inkl. moms og afregnes med ét kreditkort på aftenen.