

**SELSKABER
|
HUSET**

RECEPTION O-LIGN. – 295 kr. pr. person

Inkluderer: opdækning, service, tjenere.

Serveres på små fade og i skåle – 'finger-food'-style.

Minimum 20 personer.

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 & grillet grønt

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

Charcuteri / fransk håndværk, pølse, skinke, rilette, terrine & in-house pickles

Saucer

Harissa / grillet peber & chili, krydderier, medium spicy

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

Toum / hvidløg, bedre end aioli!

Tahin / klassisk med citron, hvidløg & spidskommen

Brød

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

Tilkøb – pris per person

Fladbrød af Samsø-mel / stegt fladbrød, za'atar / 25 kr.

Tatar Marais / lyngrillet okse-bavette, 7-spice, citron-mayo, syltet sennep, krydderurter / 45 kr.

Chicken wings / grillede vinger fra franske skov-kyllinger, Marais-spices, citron / 45 kr.

Shish barak / dumplings m. lam & kalv, yoghurtsauce & hvidløgssmør / 35 kr.

Lammekebab / grillet spyd m. lam, grillet grønt, in-house syltet chili / 45 kr.

Crème brûlée / klassisk / 65 kr.

Tilkøbsretter kan ikke byttes med retter fra menuen.

LE TOUR – 395 kr. pr. person

Inkluderer: opdækning, service, tjenere.

Serveres løbende ved bordene family-style.

Minimum 8 personer.

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 & grillet grønt

Charcuteri / fransk håndværk, pølse, skinke, rilette, terrine & in-house pickles

Panzanella / danske el. franske tomater, stegt brød, mynte, lavendel-dressing

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

Shawarma salat / grillet bavette, fladbrødschips, salater, krydderurter & ekstra jomfru olivenolie

Saucer

Harissa / grillet peber & chili, krydderier, medium spicy

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

Toum / hvidløg, bedre end aioli!

Tahin / klassisk med citron, hvidløg & spidskommen

Brød

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

Tilkøb – pris per person

Fladbrød af Samsø-mel / stegt fladbrød, za'atar / 25 kr.

Tatar Marais / lyngrillet okse-bavette, 7-spice, citron-mayo, syltet sennep, krydderurter / 65 kr.

Chicken wings / grillede vinger fra franske skov-kyllinger, Marais-spices, citron / 65 kr.

Shish barak / dumplings m. lam & kalv, yoghurtsauce & hvidløgssmør / 55 kr.

Lammekebab / grillet spyd m. lam, grillet grønt, in-house syltet chili / 55 kr.

Crème brûlée / klassisk / 65 kr.

Tilkøbsretter kan ikke byttes med retter fra menuen.

LE GRAND TOUR – 545 kr. per person

Inkluderer: opdækning, service, tjenere.

Serveres løbende ved bordene family-style.

Minimum 8 personer.

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 & grillet grønt

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

Charcuteri / fransk håndværk, pølse, skinke, rilette, terrine & in-house pickles

Grillet blomkål / tahin, pistacier, granatæble

Panzanella / danske el. franske tomater, stegt brød, mynte, lavendel-dressing

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

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

Shawarma salat / grillet bavette, chips, salater, krydderurter & ekstra jomfru olivenolie

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

Saucer

Harissa / grillet peber & chili, krydderier, medium spicy

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

Toum / hvidløg, bedre end aioli!

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

Crème brûlée / klassisk!

Apple pie 'en toc' – sprød æble-dumpling, vaniljecreme

DRIKKEVARER

Frokost-selskab

Bobler ved ankomst
Øl & sodavand fra Hancock ad libitum
Iskold vand & boblevand ad libitum
Hvidvin, rødvin, orangevin ad libitum (udvalg aftales)

325 kr. per person (Min. 8 personer)
125 kr. for børn fra 3-16 år.

Aften-selskab

Lille pakke:
Bobler ved ankomst
Øl & sodavand fra Hancock ad libitum
Iskold vand & boblevand ad libitum
Hvidvin, rødvin, orangevin & bobler ad libitum (udvalg aftales)

425 kr. per person (Min. 8 personer)
175 kr. for børn fra 3-16 år.

Stor pakke:
Bobler ved ankomst
Alle sodavand & lemonader ad libitum
Craft beer – hele sortimentet inkl. øl fra mikrobryggerierne ad libitum
Iskold vand & boblevand ad libitum
Hvidvin, rødvin, orangevin & bobler ad libitum (udvalg aftales)
Cocktails & drinks – ad libitum (udvalg aftales)
Små skarpe ad libitum (udvalg aftales)
Kaffe & te efter middagen

695 kr. per person (Min. 8 personer)
175 kr. for børn fra 3-16 år.

Alternativt kan vi servere drikkevarer fra kortet – og afregne efter forbrug.

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