

Julemenuer

Den klassiske minimum 4gæster

300- /600- incl drikkevarer

Takeaway 4 tilmange

i huset fra 4 til 120gæster

3 slags sild

Modnet i humle – fennikel

Karry – æble – dild

Chili – portvin – tomat puré

Gravad laks – rævesauce

Leverpostej – stegte svampe – bacon

Tartelletter – butterdej

Ribbens stegt

Grov rødkåls salat

Hvide samt brunede kartofler

Ris ala manda med kirsebær

Den moderne / Ferment vs polykrom

300- /600- incl drikkevarer

Kan laves takeaways, dog kræver ramen at man selv varmer suppen.. men andre ord mest optimal at spise i en af restauranterne – alternativt spørg om mulighederne for at få en kok ud.

Takeaway fra 4 tilmange

I huset studiestræde 25gæster

polykrom max.120gæster

snacks

Mandariner pocheret i sake – stjerne anis – mynte

Kimchee med julens smage

Te gravad laks –

Svinekød – stegt æble kompot

Grønål dybstegt – mørk lakrids – søde tørrede bær

Ramen – and – julens varme – nudler

Ris budding – frugt sauce