ADMIRAL
Hotel

SELSKABSPAKKER

1. juli - 30. september

MENU 1
1195 per gæst

1 glas champagne | 3 retter | 3 glas vin
Inklusiv efterskænkning af vin
Inklusiv filtreret vand m/u brus

Syltet dorade med grillet piment og
tomat-purløgs vinaigrette

Stegt Ibérico med grillet græskar, syltede svampe
og cremet pebersauce
Hertil serveret: Pommes fondant med timian og
hvidløgssmør

5-lags Valrhona chokoladekage med saltet karamel,
hasselnøddepraliné og Hindbær sorbet

MENU 2
1395 per gæst

1 glas champagne | 4 retter | 4 glas vin
Inklusiv efterskænkning af vin
Inklusiv filtreret vand m/u brus

Syltet dorade med grillet piment og
tomat-purløgs vinaigrette

Smørpocheret helleflynder med stuvede kantareller, majs
og sprød crouton

Stegt iberico med grillet græskar, syltede svampe og
aromatisk pebersauce
Hertil serveret: Pommes fondant med timian
og hvidløg smør

5-lags Valrhona chokoladekage med saltet karamel,
hasselnøddepraliné og hindbær sorbet

OPGRADÈR JERES MENU

Ønsker I en helt særlig vinmenu? Vores Head Sommelier Christoffer Schwarz-Nielsen kan guide jer til en smagfuld vinoplevelse. Giv endelig lyd hvis du ønsker at tale med Christoffer eller se hele vores vinkort på admiralhotel.dk.

Bemærk at alle priser er per gæst. Alle ændringer og/eller tilføjelser skal vælges af hele selskabet. Vi tager hensyn til oplyste allergier min. 5 dage før arrangementet.

Opgraderinger til vinmenu
Fri vin til menu 1 +195 | menu 2 +250
Vintage vinmenu til menu 1 +375 | menu 2 +450

Tilføjelser/ændringer med ekstra beregning
Tilføj kaffe og petit four +70
Tilføj 10 g. caviar til forret eller hovedret +155
Tilføj ostetallerken +135

Vi har i denne sæson valgt at arbejde med Ibérico Presa, da det er en utrolig smagfuld og intens udskæring med en unik fedtmarmorering, der giver en fantastisk mørhed.

Ønsker I kornfodret okse i stedet for Ibérico, kan dette vælges for +100 kr. pr. person

Ændringer uden ekstra beregning
Byt velkomstchampagne til en cocktail

Udskift Stegt Iberico Presa med:
Dampet torsk med stegt spinat, fennikel og
muslingesauce.

@cphadmiralhotel
@ayeaye_restaurant

Alle priser er i DKK og inkluderer 25% moms

ADMIRAL
Hotel

EVENT MENUS

July 1st - September 30th

MENU 1
1195 per guest

1 glass of champagne | 3 courses
3 glasses of wine
Incl. wine top up
Incl. still/sparkling filtered water

Marinated sea bream with grilled piment and a tomato-chive vinaigrette

Roasted Iberico with grilled pumpkin, pickled mushrooms, and an aromatic pepper sauce
Served with: Pommes fondant with thyme and garlic butter

5-layer Valrhona chocolate cake with salted caramel, hazelnut praline and raspberry sorbet

MENU 2
1395 per guest

1 glass of champagne | 4 courses
4 glasses of wine
Incl. wine top up
Incl. still/sparkling filtered water

Marinated sea bream with grilled piment and a tomato-chive vinaigrette

Butter-poached halibut with creamed chanterelles, sweet corn, and crispy croutons

Roasted Iberico with grilled pumpkin, pickled mushrooms, and an aromatic pepper sauce
Served with: Pommes fondant with thyme and garlic butter

5-layer Valrhona chocolate cake with salted caramel, hazelnut praline and raspberry sorbet

UPGRADE YOUR MENU

Do you want a special wine for your menu? Our Head Sommelier Christoffer Schwarz-Nielsen can guide you to a great taste experience. Just ask to talk to Christoffer or check out our entire selection of wines on admiralhotel.dk.

Please note that all prices is per guest. All changes and add ons must be selected by the entire company. Please advise regarding any allergies min. 5 days before your event.

Wine menu upgrades
Free-flowing wine for menu 1 +195 | menu 2 +250
Vintage wine menu for menu 1 +375 | menu 2 +450

Changes/add ons with additonal charges
Add coffee and petit four +70
Add 10 g. caviar to first or main course +155
Add cheese plate +135

This season, we have chosen to feature Ibérico Presa for its exceptional flavor profile and unique marbling, which ensures a remarkably tender and rich dining experience.

Should you prefer grain-fed beef instead of Ibérico, this upgrade is available for an additional +100 DKK per person

Changes without extra charges
Change welcome champagne to a cocktail

Replace Pan-fried Iberico Presa with:
Steamed Cod served with sautéed spinach, fennel, and mussel sauce.

@cphadmiralhotel
@ayeaye_restaurant

All prices are in DKK and includes 25% VAT