

FESTER, FIRMAER, FAMILIE OG FRISTELSER



MENUER

1. OKTOBER TIL 31. JANUAR

MENUS

1 OCTOBER TO 31 JANUARY

Copenhagen Admiral Hotel

- en attraktion i sig selv



ÅRSTIDENS 4-RETTERS 1. oktober 2018 – 31. januar 2019
SEASONAL 4-COURSE DINNER October 1st 2018 – January 31st 2019

Minimum 15 personer
Minimum 15 persons

Bagt skærising med rodfrugtsnage og kørvel
Baked witch with nage of root vegetables and chervil

Ristet kammusling med jordskok og sort trompet
Roasted scallop with Jerusalem artichoke and black trumpet mushroom

Confiteret nakke af gris med syltet skorzonerrod, æble og saltet hvidkål
Confit neck of pork with pickled salsify, apple and salted white cabbage

Passionsfrugt-sorbet med karamelliseret macadamianød og mascarpone
Passionfruit sorbet with caramelized macadamia nut and mascarpone

Kaffe/ te
Coffee/tea

	"ADMIRALEN"	"FORKÆL DIG SELV"
Velkomst/ <i>Apéritif</i>	Marquis de la Cour Brut, Blanc de Blanc, Brut, Remy Pannier, France	Crémant d'Bourgogne, Léonce Bocquet, Bourgogne, France
Hvidvin/ White wine	"Marius" Blanc, M. Chapoutier, Côtes du Rhône, France	Grüner Veltliner, Weingut Gruber, Röschitz, Austria
Hvidvin/ White wine	Chenin Blanc, Ackermann, Val di Loire, France	"Vina Pomal" blanco, Bodegas Bilbainas, Rioja, Spain
Rødvín/ Red wine	Palazzo Mio Rosso, Palazzo, Puglia, Italy	Monte Nero, Domaine Boucabeille, Cotés de Roussillon, France
Dessertvin/ Dessert wine	Moscato d'Asti, Alasia Piemonte, Italy	Pacènzia, Late Harvest Zibibbo, Tenute Orestyadi, Sicilien, Italy
	Pr. kuvert kr. 1.095 Per person DKK 1.095	Pr. kuvert kr. 1.240 Per person DKK 1.240



ÅRSTIDENS 3-RETTERS 1. oktober 2018 – 31. januar 2019
SEASONAL 3-COURSE DINNER October 1st 2018 – January 31st 2019

Minimum 15 personer
Minimum 15 persons

Letrøget torsk med dild, glaskål og saltede hasselnødder
Lightly smoked cod with dill, kohlrabi and salted hazelnuts

Langtidsstegt kalvetykkesteg med kål, ristede svampe og sennepssauce
Roasted rump of veal with cabbage, fried mushrooms and mustard sauce

Bagt chokoladefondant med orangebagt pære og tongabønneiscreme
Baked chocolate fondant with orange baked pear and tonga bean ice cream

Kaffe/ te
Coffee/tea

Vælg mellem 3 vinpakker
Choose between 3 wine packages

	"ADMIRALEN"	"EN OPLEVELSE"	"I EN KLASSE FOR SIG"
Velkomst/ <i>Apéritif</i>	Charles Bailly, Blanc de Blanc, Brut, France	Cava Brut, Segura Viudas Penedes, Spain	Spumante Charmat, Garofoli, Marche, Italy
Hvidvin/ <i>White wine</i>	Chenin Blanc, Ackerman, Val de Loire, France	Vermentino "Villa Solais", Santadi, Sardinien, Italy	"Gentil", Hugel & Fils, Riquewihr, Alsace, France
Rødvin/ <i>Red wine</i>	Negroamaro, Tor del Colle Riserva, Brindisi, Puglia, Italy	Syrah/Malbec "Big Game" Mendoza, Argentina	Barolo "La Radici", Fratelli Revello, Piemonte, Italy
Dessertvin/ <i>Dessert wine</i>	Château Moulin Caresse, Haut Montravel Mouelleux, Bordeaux, France	Maury, Mas Lavail, Maury, Côtes de Roussillon, France	Banyuls Rouge Michel Chapoutier, Vins doux Naturels, France
	Pr. kuvert kr. 895 Per person DKK 895	Pr. kuvert kr. 940 Per person DKK 940	Pr. kuvert kr. 980 Per person DKK 980



À LA CARTE

Minimum 15 personer
Minimum 15 persons

Sammensæt præcis den menu, der passer til jeres smag og fest. Der er retter, som naturligt passer til én årstid frem for en anden; derfor er vores à la carte selskabsmenuer forskellige forår, sommer, efterår og vinter. Alle opgivne priser er i danske kroner pr. person

Compose your own menu just as you like. The menu varies according to the different seasons: spring, summer, autumn or winter. All rates quoted are in Danish kroner, DKK per person.

À la carte

APPETIZERS OG SNACKS *APPETIZERS AND SNACKS*

Sprøde rodfrugtchips 20
Crisp root vegetable chips

Hjemmelavede salte nødder 20
Home-made salted nuts

Marinerede oliven 20
Marinated olives

Olivengrissini med basilikumpesto 25
Olive grissini with basil pesto

Grøntsagscrudités med friskost 30
Vegetable crudité's with curd cheese

FORRETTER *STARTERS*

Bagt torsk med blåmusling, grøn karry og urter 110
Baked cod with blue mussel, green curry and herbs

"Stuvet" grønkål med røget ål, æble og peberrod 100
Creamed kale with smoked eel, apple and horseradish

Tatar af okseinderlår med sennepskorn, tyttebær og røget æggeblomme 95
Tartar of beef top round with mustard grain, lingonberry and smoked egg yolk

GANEFRISKER *PALATE CLEANSER*

Peberrodssorbet med jordskok og bitter chokolade 35
Horseradish sorbet with Jerusalem artichoke and bitter chocolate



HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Skindstegt sandart med grønkål, løg og peberrod 235
Fried zander with kale, onion and horseradish

Stegt gråand med smørbagt porre, persille og saltet citron (sæson 1/10-31/12) 210
Roasted mallard with butter baked leek, parsley and salted lemon (season 1 October – 31 December)

Helstegt oksemørbrad med ristede svampe, marv og estragon 285
Roasted beef tenderloin with fried mushrooms, marrow and tarragon

DESSERTER

DESSERTS

Udvalg af oste med sprødt og sødt 95
Selection of Danish cheeses with appropriate garniture

Kompot af æble og vanille med valnød, flødeis og sukkersyltede tyttebær 95
Compote of apple and vanilla with walnut, ice cream and sugar preserved lingonberries

Kaffecreme med pære, rom og brændt hvid chokolade 95
Coffee cream with pear, rum and burned white chocolate

NATMAD

MIDNIGHT SNACKS

Udvalg af SALTs sandwiches – 3 stk. pr. person 85
Selection of SALT sandwiches – 3 pcs. per person

Udvalg af danske oste med hjemmebakket rugbrød, kiks og honningsyltet frugt 120
Selection of Danish cheeses with homemade rye bread, biscuits, and honey-candied fruit

Dansk charcuterie fra lokale producenter med klassisk garniturer 125
Danish charcuterie from local producers with classic garnishes

Gullash-suppe med paprika og oksekød 130
Goulash soup with paprika and beef



VINKORT / WINE LIST

I vores menupakker har vi sammensat de vine, som vi synes passer bedst til den pågældende menu. Vi er dog meget opmærksomme på, at smag er forskellig og derfor giver vi jer mulighed for at vælge andre vine, end dem vi har foreslået. Såfremt I ønsker at sammensætte jeres helt egen vinmenu ud fra vores à la carte kort finder I prisen angivet henholdsvis pr. glas og flaske.

For our various menu packages, we have selected wines for each menu which we feel complement the dishes. Of course, we are very much aware that taste is a personal sense and you are free to select wines other than those, which we have suggested. If you prefer to select your wines à la carte, the wine prices are shown per glass and per bottle.

APERITIFS / APERITIFS

	PRIS	TILLÆG
Mûre Royale Mousserende vin, Brombærlikør <i>Sparkling wine, Blackberry liqueur</i>	Kr. 88	kr. 25
Cranberry Royale Mousserende vin, Tranbær juice <i>Sparkling wine, Cranberry juice</i>	Kr. 78	kr. 15
Moscow Mule Vodka, Lime, Ginger Ale <i>Vodka, Lime, Ginger Ale</i>	Kr. 95	kr. 30
Magnet Vanille Vodka, Passionsfrugt juice, Citron saft <i>Vanilla Vodka, Passion fruit juice, Lemon juice</i>	Kr. 95	kr. 30
Sunset Mørk Rom, Brombærlikør, Sour, Lime saft <i>Dark Rum, Blackberry liqueur, Sour, Lime juice</i>	Kr. 95	kr. 30

CHAMPAGNE / CHAMPAGNE

Henri Mandois 1.Cru, Blanc de Blanc, Brut, Champagne	Kr. 545	kr. 40
Pol Roger, Brut	Kr. 695	kr. 65
Mercier, Brut Rosé	Kr. 595	kr. 65

MOUSSERENDE VINE / SPARKLING WINE

	Pris	Tillæg
Charles Bailly, Blanc de Blanc, Brut, Frankrig (France)	Kr. 295	kr. 0
Marquis de la Cour, Blanc de Blanc, Brut, Remy Pannier, Frankrig (France)	Kr. 295	kr. 0
Cremant D'Alsace, Calixte, Hunawihl Alsace, Frankrig (France)	Kr. 385	kr. 20
Crémant d'Bourgogne, Léonce Bocquet, Bourgogne, Frankrig (France)	Kr. 385	kr. 20
Spumante Charnat, Brut, Garofoli, Marche, Italien (Italy)	Kr. 345	kr. 10
Cava Brut Reserva, Segura Viudas, Spanien (Spain)	Kr. 335	kr. 10
Cava "Rosado" Brut, Segura Viudas, Penedes, Spanien (Spain)	Kr. 375	kr. 20



HVIDVINE / WHITE WINE

TYSKLAND / GERMANY

Riesling "By the Glass", Villa Huesgen, Mosel	Kr. 375	kr. 30
Riesling Trocken, Fritz Haag, Mosel	Kr. 375	kr. 30

FRANKRIG / FRANCE

"Gentil", Hugel & Fils, Riquewihr, Alsace	Kr. 325	kr. 15
Cuvée Trimbach, F.E. Trimbach, Ribeauvillé,, Alsace	Kr. 325	kr. 15
Chenin Blanc, Ackerman, Val de Loire	Kr. 295	kr. 0
Sauvignon Blanc "Petit Bourgeois", Henri Bourgeois, Val de Loire	Kr. 345	kr. 20
Sancerre, Domaine Cedrick Bardin, Val de Loire	Kr. 450	kr. 50
Château Des Jacques" Clos de Loyse", Louis-Jadot, Bourgogne	Kr. 425	kr. 45
"Marius" Blanc, M. Chapoutier, Côtes du Rhône	Kr. 295	kr. 0
Chardonnay "Saint-Peyre", Les Costières de Pomérols, Languedoc-Roussillon	Kr. 315	kr. 10

ITALIEN / ITALY

Soave, Alpha Zeta, Veneto	Kr. 295	kr. 0
"Villa Antinori" Bianco, Toscana	Kr. 325	kr. 15
Chardonnay "Tacco", Puglia	Kr. 295	kr. 0
Chardonnay, Tormaresca, Antorini, Puglia	Kr. 325	kr. 15
Vermentino "Villa Solais", Santadi, Sardinien	Kr. 315	kr. 10
Palazzo Mio Bianco, Palazzo, Sicilien	Kr. 295	kr. 0
Molino a Vento, Grillo, Tenute Orestyadi – Gibeliina, Sicilien, Italien	Kr. 315	kr. 10

SPANIEN / SPAIN

Godello "Bolo", 'Bodegas Rafael Palacios, Valdeorras	Kr. 395	kr. 40
"Vina Pomal" Blanco, Bodegas Bilbainas, Rioja	Kr. 360	kr. 25

ØSTRIG / AUSTRIA

Grüner Veltliner, Weingut Gruber, Rösschitz	Kr. 360	kr. 25
---------------------------------------------	---------	--------

USA

Chardonnay, Butterfields Station, Californien	Kr. 375	kr. 30
-----------------------------------------------	---------	--------

SYDAFRIKA/ SOUTH AFRICA

Chenin Blanc/Chardonnay "Lookout", Leopards Leap, Western Cape	Kr. 295	kr. 0
----------------------------------------------------------------	---------	-------

AUSTRALIEN / AUSTRALIA

Chardonnay, Bunker Bay, South Eastern Australia	Kr. 295	kr. 0
-------------------------------------------------	---------	-------

Husets hvidvin / House white wine	Kr. 275	kr. 0
-----------------------------------	---------	-------



RØDVINE / RED WINE

FRANKRIG / FRANCE

Pinot Noir, Domaine Marinolles, Languedoc	Kr. 345	kr. 50
Rive droite, rive gauche, Côtes du Rhône	Kr. 325	kr. 15
"Nature", Pierre Perrin, Côtes du Rhône	Kr. 350	kr. 30
Monte Nero, Domaine Boucabeille, Côtes de Roussillon	Kr. 445	kr.75

ITALIEN / ITALY

Corvina, Alpha Zeta, Veneto	Kr. 295	kr. 0
Valpolicella Superiore, Zenato, Veneto	Kr. 425	kr. 65
Barbaresco, Roversi, Piemonte	Kr. 445	kr. 75
Barolo "La Radici", Fratelli Revello, Piemonte	Kr. 475	kr. 90
Sangiovese, Morellino di Scansano, Terenzi, Toscana	Kr. 445	kr. 75
Sangiovese "Villa Antinori", Toscana	Kr. 445	kr. 75
Palazzo Mio Rosso, Negroamaro/Primitivo/Sangiovese, Palazzo, Apulien	Kr. 295	kr. 0
Negroamaro, Tor del Colle Riserva, Brindisi, Puglia	Kr. 295	kr. 0
Primitivo "La Masseria", Puglia	Kr. 325	kr. 15

SPANIEN / SPAIN

Garnacha, Pléyades, Campo de Borja	Kr. 295	kr. 0
Tempranillo "Romanico", Teso la Monja, Toro	Kr. 395	kr. 50
Garnacha, "La Garnaxta Fosca", del Priorat	Kr. 445	kr. 75

USA

Syrah, Powers Winery, Columbia Valley, Washington State	Kr. 355	kr. 30
Petite Sirah, Eos Estate, Paso Robles, Californien	Kr. 475	kr. 90

ARGENTINA/ ARGENTINA

Syrah/Malbec "Big Game" , Mendoza	Kr. 325	kr. 15
-----------------------------------	---------	--------

NEW ZEALAND/ NEW ZEALAND

Pinot Noir, "Petit Clos", Clos Henri, Marlborough	Kr. 425	kr. 65
---------------------------------------------------	---------	--------

Husets rødvin / House red wine

	Kr. 275	kr. 0
--	---------	-------



DESSERTERVINE / DESSERTS WINE

FRANKRIG / FRANCE

Château Moulin Caresse, Haut Montravel Mouelleux, Bordeaux		Kr. 340	kr. 0
Château de Ricaud, Loupiac		Kr. 495	kr. 20
Château Septy, Monbazillac, Bergerac	37,5 Cl.	Kr. 250	kr. 20
Château les Arroucats, Saint-Croix-du-Mont		Kr. 395	kr. 10
"Symphonie de Fleurs", Gascogne		Kr. 285	kr. 0
Rasteau Blanc Doré, VDN, Cave de Rasteau, Rasteau, Côtes du Rhône		Kr. 435	kr. 15
Le Muscat, VDL, Chateau L'ermitage, Costières de Nîmes		Kr. 375	kr. 10
Banyuls Rouge Michel Chapoutier, Vins doux Naturels	50 Cl.	Kr. 415	kr. 25
Maury, Mas Lavail, Maury, VDN, Cotes de Roussillon		Kr. 450	kr. 15

ITALIEN / ITALY

Moscato d'Asti, Vallebelbo, Piemonte		Kr. 285	kr. 0
Moscato d'Asti, Alasia, Piemonte		Kr. 285	kr. 0
Voület Casorzo, Fracchia, Piemonte		Kr. 325	kr. 10
Brachetto, Spumante, Alasia, Piemonte		Kr. 325	kr. 10
Pacènzia, Late Harvest Zibibbo, Tenute Orestyadi, Sicilien 50 Cl.		Kr. 435	kr. 15

Dette er et udvalg af, hvad vi kan tilbyde til jeres selskab,
har I andre ønsker, er vi med glæde behjælpelige.

*This is a selection of what we can offer for you party,
should you have other wishes we are happy to help you.*

DIVERSE DRILLEVARER / VARIOUS BEVERAGES

Tuborg	Kr. 36
Tuborg Classic	Kr. 38
Sodavand /Soda	Kr. 28
Carlsberg Kurvand / Carlsberg Spring Water	Kr. 28
Kildevæld / Still Water	Kr. 28
Kaffe/te / Coffee/tea	Kr. 30



BAR

SOFT BAR med øl, vand, husets vine samt mousserende vin
Soft bar with beer, soft drinks, house wine and sparkling wine

HOUSE BAR med øl, vand, husets vine, mousserende vin samt husets spiritus
House bar with beer, soft drinks, house wine, sparkling wine and house spirits

COKTAIL BAR med 6 forskellige cocktails (Strawberry Daiquiri, Mojito, Cosmopolitan, White Russian, Melon Ball og Planters Punch) øl, vand, husets vine, mousserende vin samt husets spiritus
House cocktail bar with 6 different cocktails (Strawberry Daiquiri, Mojito, Cosmopolitan, White Russian, Melon Ball and Planters Punch), beer, soft drinks, house wine, sparkling wine and house spirits

	Kr. pr. person DKK per person
Soft bar 2/3/4 timer - 2/3/4 hours	210/285/335
House bar 2/3/4 time - 2/3/4 hours	295/375/445
Cocktailbar 2/3/4 timer (serveres kun i Loungen) - 2/3/4 hours <i>(only served in the Lounge)</i>	325/395/465

BAR EFTER FORBRUG / BAR ON CONSUMPTIONBASE

Der garanteres for et minimumforbrug i baren
A minimum is guaranteed in the bar

10-30 personer minimum 5.000
10-30 persons minimum DKK 5,000

31-59 personer minimum 7.500
31-59 persons minimum DKK 7,500

60-100 personer minimum 10.000
60-100 persons minimum DKK 10,000

100+ personer minimum 15.000
100+ persons minimum DKK 15,000

Ved reservation af Loungen i tidsrummet 01.00 - 03.00 garanteres minimumsomsætning på yderligere kr. 5.000
When booking the Lounge during the timeframe 1:00 to 3:00 a.m. there is a guaranteed min. revenue of kr. 5,000