

ADMIRAL

Hotel

SELSKABSPAKKER

januar - februar - marts

MENU 1

1195 per gæst

1 glas champagne | 3 retter | 3 glas vin

Inklusiv efterskænkning af vin
Inklusiv filtreret vand m/u brus

Hummerbisque med torskesoufflé, kaffir lime og
thai-basilikum

Stegt iberico presa med grillede porrer, karamelliser-
et hvidløg og sauce med honning og salvie
Hertil Pommes fondant med rosmarinsmør

5-lags chokoladekage med pistaciepraliné og vaniljeis

MENU 2

1395 per gæst

1 glas champagne | 4 retter | 4 glas vin

Inklusiv efterskænkning af vin
Inklusiv filtreret vand m/u brus

Hummerbisque med torskesoufflé, kaffir lime og
thai-basilikum

Gnocchi à la Parisienne med morkler, brunet smør,
trøffel og parmesansauce

Stegt iberico presa med grillede porrer, karamelliser-
et hvidløg og sauce med honning og salvie
Hertil Pommes fondant med rosmarinsmør

5-lags chokoladekage med pistaciepraliné og vaniljeis

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

Ændringer uden ekstra beregning

Byt velkomstchampagne til en cocktail

Udskift Stegt Iberico Presa med:
Dampet torsk med stegte jordskokker, vinterkål og
muslingesauce



@ophadmiralhotel
@ayeaye_restaurant

Alle priser er i DKK og inkluderer 25% moms

ADMIRAL

Hotel

EVENT MENUS

January - February - March

MENU 1

1195 per guest

1 glass of champagne | 3 courses

3 glasses of wine

Incl. wine top up

Incl. still/sparkling filtered water

Lobster bisque with cod soufflé, kaffir lime, and Thai basil

Roasted Iberico with grilled leeks, caramelized garlic, and sauce with honey and sage

Served with Pommes Fondant with rosemary butter

5-layer chocolate cake with pistachio praline and vanilla ice cream

MENU 2

1395 per guest

1 glass of champagne | 4 courses

4 glasses of wine

Incl. wine top up

Incl. still/sparkling filtered water

Lobster bisque with cod soufflé, kaffir lime, and Thai basil

Gnocchi à la Parisienne with morels, brown butter, truffle, and Parmesan sauce

Roasted Iberico with grilled leeks, caramelized garlic, and sauce with honey and sage

Served with Pommes Fondant with rosemary butter

5-layer chocolate cake with pistachio praline and vanilla ice cream

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 additional charges

Add coffee and petit four +70

Add 10 g. caviar to first or main course +155

Add cheese plate +135

Changes without extra charges

Change welcome champagne to a cocktail

Replace Pan-fried Iberian Presa with:
Steamed cod with fried Jerusalem artichokes, winter cabbage, and mussel sauce



@ophadmiralhotel
@ayeaye_restaurant

All prices are in DKK and includes 25% VAT