

ADMIRAL

Hotel

SELSKABSPAKKER

1. april - 30. juni

MENU 1

1195 per gæst

1 glas champagne | 3 retter | 3 glas vin

Inklusiv efterskænkning af vin
Inklusiv filtreret vand m/u brus

Citrus rimmet torsk med syltede perleløg, grillede ærter
og estragon vinaigrette

Stegt Ibérico presa med løgtærte, karamelliseret hvidløg
og ramsløgsløgs blanquette sauce

Hertil serveret: Kogte nye kartofler med citron
og løvstikkesmør

5-lags chokoladekage med yuzu, pistaciepraliné
og kærnemælksorbet

MENU 2

1395 per gæst

1 glas champagne | 4 retter | 4 glas vin

Inklusiv efterskænkning af vin
Inklusiv filtreret vand m/u brus

Citrus rimmet torsk med syltede perleløg, grillede ærter
og estragon vinaigrette

Dampet helleflynder med sauce vin blanc og grillet kålskud

Stegt Ibérico presa med løgtærte, karamelliseret hvidløg
og ramsløgsløgs blanquette sauce

Hertil serveret: Kogte nye kartofler med citron
og løvstikkesmør

5-lags chokoladekage med yuzu, pistaciepraliné
og kærnemælksorbet

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



@ophadmiralhotel
@ayeaye_restaurant

Alle priser er i DKK og inkluderer 25% moms

ADMIRAL

Hotel

EVENT MENUS

April 1st - June 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

Citrus-cured cod with pickled pearl onions, grilled peas, and tarragon vinaigrette

Roasted Iberico Presa pork with onion tart, caramelized garlic, and wild garlic blanquette

Served with: Boiled new potatoes with lemon and lovage butter

5-layer chocolate cake with yuzu, pistachio praline and buttermilk 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

Citrus-cured cod with pickled pearl onions, grilled peas, and tarragon vinaigrette

Steamed halibut with sauce vin blanc and grilled cabbage sprouts

Roasted Iberico Presa pork with onion tart, caramelized garlic, and wild garlic blanquette

Served with: Boiled new potatoes with lemon and lovage butter

5-layer chocolate cake with yuzu, pistachio praline, and buttermilk 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 additional 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



@ophadmiralhotel
@ayeaye_restaurant

All prices are in DKK and includes 25% VAT