

# Restaurant Babette

- mere end det gængse



Gæsterne ankommer til Glyptoteket, hvor tjenerne står klar i Vinterhaven med et dejligt glas bobler og sprøde appetizere. I Festsalen er der være dækket om med runde 8-10 mandsborde med hvide duge og lys i kandelabre.

## Velkomst

N.V Bodegas Months Michell, Reserva, Spanien

2 slags sprøde appetizere  
trøffelpopcorn  
tørret kål

## Menu

Cremet grøntsagsvelouté med krydderurteolie og urtegranulat samt sprødt

\*

Braserede spoleben med syltede løg og urter samt kartoffelcreme

\*

Nyfortolkning af klassikeren citronfromage

## Vine

2014 Esencia De Fontana, Chardonnay, Spanien

\*

2015 Bodegas Aldeya, Garnacha, Spanien

Kaffe og te i stempelkande

## **Pris pr. kuvert 1050 ex. moms**

Prisen er inkl. leje af borde, service, linned, kokke, tjenere, etablering af køkken "varmeskab og ovn "

Vi håber at dette falder i jeres smag. Skulle der være nogle ændringer eller ønsker, er du meget velkommen til at kontakte mig på tlf. 55343030 tirsdag-lørdag efter kl. 11 eller via på e-mail [babette@pc.dk](mailto:babette@pc.dk)

Med Venlig hilsen  
Restaurant Babette  
Brian Jensen