

Restaurant Babette

- mere end det gængse



Gallamiddag

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 **eller** Jacobsen Dark Lager - den oprindelige Carlsberg øl.
Udvalg af Carlsberg vand

3 slags sprøde appetizere
trøffelpopcorn
sprøde flæskesvær
tørret kål

Menu

Syltet isingfilet med muslingesky, krydderurteolie og crudité af broccoli
*
Stegt økologisk kalv, skilt sauce på kalvesky og marv med kartoffelcreme
*
Revolution over chokolade og nougat samt sprødt

Vine

2015 Domaine Saint Peyr, Cave du Pomerol, Frankrig
*
2010 Alasia Barbera d'Asti Piemonte, Italien
*
2010 Taylor's Late Bottled Vintage Portvin

Kaffe og te i stempelkande med udvalg af avec cognac og calvados.

Pris pr. kuvert 1250 ex moms

Prisen er inkl. leje af borde, service, linned, kokke, tjenerne, 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 e-mail babette@pc.dk

Med Venlig hilsen
Restaurant Babette
Brian Jensen