

NYTÅRSAFTEN TAKE AWAY 2023 FRA HAVFRUEN

Please see the next page for menu in English

SNACKS TIL H.M. DRONNINGENS NYTÅRSTALE

Baerii Caviar, 10g.

m. blinis, skalotteløg
& creme fraiche

Tapiokachips

m. citronmayonnaise

FØRSTE SERVERING

3 stk. Gillardeau Østers

m. vinaigrette & citron (åbnes selv)

ANDEN SERVERING

Tre Små Forretter

Serveres med ristet surdejsbrød

Laksetatar

citrusmarineret laks
m. friske urter & ørredrogn

Bacalao

torskefisk, olivenolie
& citron

Pepperonata

peberfrugter, soltørrede
tomater & burrata

TREDJE SERVERING

Skaldyrsfad

Serveres med ristet surdejsbrød, mayonnaise, cocktailsauce & hvidløgs/persille-smør

En halv hummer

Jomfruhummer

Pil-selv-rejer

Krabbeklør

Anrettes på et fad med knust is, som følger med.

DESSERT

Chokolademousse

på mørk chokolade m. pocheret pære & hasselnøddecrumble

Det vil være muligt at tilkøbe diverse vine på bestillingssiden

Ovenstående beskrivelse er pr. kuvertpris

875 kr. pr. kuvert

NEW YEAR'S EVE TAKE AWAY 2023 FROM HAVFRUEN

SNACKS FOR THE QUEEN'S SPEECH

Baerii Caviar, 10g.

w. blinis, shallots
& sour cream

Tapioka Chips

w. lemon mayonnaise

FIRST SERVING

3 stk. Gillardeau Oysters

w. vinaigrette & lemon (has to be opened at home)

SECOND SERVING

Three Small Starters

Served with toasted sourdough bread

Salmon Tartare

lemon marinated salmon
w. fresh herbs & trout roe

Bacalao

cod fish, olive oil
& lemon

Pepperonata

peppers, sundried
tomatoes & burrata

THIRD SERVING

Seafood Platter

Served with toasted sourdough bread, mayonnaise, cocktail sauce & garlic/parsley butter

Half a Lobster

Langoustines

Peel and Eat Shrimps

Crab Claws

Serve it on a platter with the ice that comes in the box.

DESSERT

Chocolate Mousse

dark chocolate w. poached pear & hazel nut crumble

It will be possible to add wines on the ordering site

The above is per person

875 DKK per person