

Seaside

JULEMENU - AFTEN

Menuen serveres 'family-style' og maden deles ved bordet. En 3-retters family style-menu inkluderer 2 forretter, 1 hovedret og 1 dessert. Du sammensætter din menu helt efter eget ønske.

FORRETTER (VÆLG 2 RETTER)

Dansk koldrøget laks - Project Raw

Koldrøget laks med rygeostcreme, karseolie, brøndkarse, sprød rug og radiser

Laks tataki - Tombo

Sashimi af laks med ponzu, krydderurter og wasabiolie serveret på en grøn salat

Wontons med gris og kammusling - Haidan

Wontons serveret med bouillon lavet på gris, tørrede rejer og kinaradise

Tartar-sne - Project Raw

Iskold tartar med syltede kantareller, nødder, syltede tyttebær, rosmarin-mayo, revet karamelstensost og Karl Johan-støv

HOVEDRET (VÆLG 1 RET)

Hummer Thermidor - Haidan

Hummer med klør og fiske-mousseline smagt til med kinesisk 5-spice. Serveret med aromatisk beurre blanc, kartofler og urter

Pandestegt rødtunge fra Dover - Haidan

Rødtunge fra Dover med spinat, sølvbede, julesalat og yuzu beurre blanc

Yakitori-grillet Striploin - Iaji

Striploin steak 300 g. pr person med sprød vintersalat, gratineret kartoffelpuré smagt til med wasabi og sauce med varme krydderier

Confit de canard - Mørt

Confiteret andelår med andesauce, sauteret rødkål, grønkål, tranebær, valnødder og druer

DESSERT (VÆLG 1 RET)

Risalamande - Strangas

3 oste - Løgismose

Serveres med frugtkompot og brød

PRIS PR. PERSON DKK 595

VINPAKKER

ALL I WANT FOR CHRISTMAS IS WINE

Velkomst: Vino Spumante Brut, Bosco dei Cirmioli

Forret: Immel Erben, Riesling Trocken, Rheinhessen eller Maison Sauvion, Pinot Noir, Frankrig

Hovedret: Maison Sauvion, Sauvignon Blanc, Valle de Loire eller Viña Pérez Cruz, Cabernet Sauvignon, Maipo Valley, Chile

Dessert: Jurançon, Petit Manseng, Domaine Larroudé eller LBV Port, Coroa de Rei, 2012

Vand m/u brus ad libitum

DKK 350 pr. person. + tilkøb ad libitum vin i 2,5 time for DKK 125

SANTA'S FAVOURITE WINES

Velkomst: Corpinnat Brut Reserve, Castellroig ØKO/Vegan, 2018, Spanien

Forret: Sancerre, Sauvignon Blanc, Romain Reverdy eller Spätburgunder, Baden, Fritz Wassmer

Hovedret: Maison Jaffelin, Macon Village, Bourgogne, Chardonnay eller Lodi, Old Vine Zinfandel, Maddie Lane

Dessert: Jurançon, Petit Manseng, Domaine Larroudé eller LBV Port, Coroa de Rei, 2012

Vand m/u brus ad libitum

DKK 400 pr. person. + tilkøb ad libitum vin i 2,5 time for DKK 155

IT'S THE MOST WONDERFUL TIME FOR CHAMPAGNE

Velkomst: Tattinger Champagne NV

Forret: Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc, Domaine Calibourd eller Pinot Noir, Bourgogne Rouge, Maison Jaffelin

Hovedret: Paso Robles, Chardonnay, Daou eller Chateau du Courlat, Lussac Saint-Emillion, Merlot, 2016

Dessert: Jurançon, Petit Manseng, Domaine Larroudé eller LBV Port, Coroa de Rei, 2012

Vand m/u brus ad libitum

DKK 450 pr. person. + tilkøb ad libitum vin i 2,5 time for DKK 195

SNAPS

Seasides hjemmelavet Julesnaps 2 cl DKK 40 / flaske DKK 800


Seasides hjemmelavet Chili-Citron Snaps 2 cl DKK 40 / flaske DKK 800







Seaside

TOLDBODEN + 7 KITCHENS & BAR



Velkommen til vores gastrohus til jeres julefrokost. Seaside ligger i smukke omgivelser ved havnen i hjertet af København - tæt på offentlig transport. Vores kokke har alle erfaring fra anerkendte restauranter over hele verden, og de står i spidsen for vores syv køkkener.



Køkkencheferne har sammensat en julefrokostmenu, hvor det er muligt at vælge klassiske retter eller retter, der er inspireret af hele verdens køkkener. Vi anbefaler en forudbestilling af drikkevarer, som vil stå klar på jeres bord ved ankomst. Vores line-up af DJs sørger for musik under middagen og gode dansevibes.

EFTER MIDDAGEN





Når I har spist jer mætte i en dejlig julemiddag, så åbner vi baren og skruer op for musikken – også står den på masser af julehygge og dans. Fortsæt festlighederne med et tilkøb af 3 forskellige slags armbånd til fri bar.

1

Øl, husets vin & sodavand

4 timer for DKK 340 + tilkøb pr. time DKK 85



2

Øl, husets vin, sodavand & sjusser

4 timer for DKK 460 + tilkøb pr. time DKK 115

3

Øl, husets vin, sodavand, sjusser & cocktails

4 timer for DKK 600 + tilkøb pr. time DKK 150

