

Indhold

- Middage
- Brasserie
- Buffet
- Receptioner
- Take-away
- Vinkort

Madfilosofi

Vores mad tager afsæt i det klassiske nordiske og internationale køkken, hvor vi prioriterer kvalitet, kreativitet og alsidighed med fokus på vores kunders ønsker og forventninger.

Vores mad er lavet fra bunden, varieret og overraskende og vi går ikke på kompromis med kvaliteten.

Vores råvarer bearbejdes med udgangspunkt i at bibeholde deres egen smag, og vi bestræber os på at bruge danske producenter, som dyrker med omtanke og omhu for miljøet.

Vores dygtige og stolte kokke sætter en ære i at lave god mad.

MIDDAGE

FESTER
RECEPTIONER
EVENTS
FROKOSTLEVERING
KANTINEDRIFT
SELSKABSLOKALER
GASTRONOMISK TEAMBUILDING



Forår (april til Skt. Hans)

Forretter

Rimmet filet af torsk og soufflé med sprød og blød avocado, økologisk friskost, smilende vagtelæg og sprødt rug.

Sprød brandade med bakskuld, jordskokker i flere teksturer, estragonolie og mandelmælk.

Hvide og grønne asparges med pocheret æggeblomme, marineret frisk tun og vild brøndkarse (først når den danske aspargessæson er begyndt).

Hovedretter

Dampet kulmule med sprød svampebar, puré af champignon og sort trompetsvamp, spidskål, abrikos og estragonblade.

Filet af Grambogårdgris med chutney af Medjool dadler, citron og kapers. Glaserede rødbeder og pomelo, kartoffelpuré á la brændende kærlighed.

Braiseret lammenakke med mild hvidløgscreme, spæde gulerødder og de første spæde skud fra skoven. Hvide asparges og madagascarpeber jus.

Alle hovedretter serveres med nyopgravede små danske kartofler.

Desserter

Rabarber "crumble" tærte med rørt fåremælks-yoghurt, lakridsnougatine, estragon og sødskærm.

Orangeparfait med syltede gulerødder, sprødt krydderbrød, geleret gulerod og kumquats, estragon og gulerodstoppe.

Pocheret pære, råsyltet pære, marcipan og mandelcreme. Sprødt maltbrød og lakrids.

Sommer (Skt. Hans til slut september)

Forretter

Iskold tomatconsommé med friske skagenrejer, løvstikke, små agurker og sprødt brød med ramsløg.

Sprød filet af sommermakrel i Xérés eddike med spæde sommergrøntsager, syltige skalotteløg, fuglegræs og ristede hasselnødder.

Carpaccio af frisk tun, jomfruhummer og kulmule med frissé salat, salturt, sprøde friske mandler og citron

Hovedretter

Unghanebryst fra Bornholm på knust ærtepuré, frikassé af nye spæde grøntsager, grovkornet sennep og kørvel.

Braiseret lammekølle med spæde ramsløg, cassoulet af flade bønner og confit af daddeltomater. Masser af persille og citronskal.

Frisk rødspætte glaseret i nøddesmør, ledsaget af blomkål på flere måder, sprøde nødder og glaserede gulerødder.

Desserter

Sommerens friske bær med 2 slags chokolademousse og sprød nøddemüesli og "brændt" hvid chokolade.

Solmodne og syltede grønne jordbær med kærnemælks-is, sprøde kammerjunkere, syltet citronskal, og melisse.

Dessert omkring friske danske blåbær: lun kage, blåbær-iscreme, lakrids og brunet smør.

Kuvertpris : 3 retter kr. 265, 4 retter kr. 325, 5 retter kr. 375.

Mængderabat gives ved mange gæster (over 200) – ring for tilbud.

Priserne er excl. moms, kokke, tjenere, service, dekoration m.v. Vi giver med glæde tilbud herpå.

Vinter (oktober til slut marts)

Forretter

Rimmet kammusling og torsk med sprøde agurker, friskost, smilende vagtelæg og sprødt rug

Fransk rørt oksetatar med cornichon, capers og cognac. Serveret med sprøde toasts, pommes chips og purpier-blade.

Sprængt og confiteret svinebryst fra Grambogård med skorzonerrødder, syltede løgskaller og brunet løgbouillon.

Hovedretter

Rokkevinge stegt med tørret oliven. Råsyltet gulbede, græske kapers og purløg, grov kompot af asparges kartoffel, samt lun estragon-mayonnaise.

Glaseret oksespidsbryst med sprøde rosenkål, knuste asparges kartofler, sauce med sprængt tunge og timian samt brunet jordkok.

Langtidsstegt dansk kalveculotte og frikassé af brissel, serveret med puré af persillerod, brændte kastanjer og sauce salmis.

Desserter

Dessert omkring efterårets æbler med mælkeis, estragon-essens og saltet karamel.

Blød mazarin kage med friske passionsfrugter, passionsmousse og mangogelé.

Letfrossen kokos crème brulee med ananas/kokos-suppe, knas og sød basilikum.

Kuvertpris : 3 retter kr. 265, 4 retter kr. 325, 5 retter kr. 375.
Mængderabat gives ved mange gæster (over 200) – ring for tilbud.
Priserne er excl. moms, kokke, tjenere, service, dekoration m.v. Vi giver med glæde tilbud herpå.

6 retters eksklusiv gourmet menu

Sæsonens bedste og eksklusive råvarer, behandlet med omhu og respekt. Menuen aftales individuelt, men som eksempel:

Rimmet kammusling og tun med citron confit, pink grape og vild brøndkarse. Sprødt brød og økologisk friskost

Vin:

Kerne-risotto med pocheret limfjordsøsters, sprødt rug, spinat og skummende hvidvinssauce.

Vin:

Råstegt dansk hummer på sprød og blød blomkål, hummerglace og fuglegræs.

Vin:

Dansk oksemørbrad "Rossini" stegt foie gras, friske trøfler og portvinssauce.

Vin:

Udvalg af danske gårdoste på sprødt knækbrød, tapanade af tagiashe-oliven og sødt.

Vin:

Pocheret pærer, estragon, jernurt, mælkeis og brunet smør

Vin:

Kuvertpris excl. moms pr. kuvert kr. 995

Vinmenu excl. moms pr. kuvert kr. 500

Prisen er baseret på 10-50 gæster i Deres hjem/firma og inkluderer både kokke, tjenere, service, stofservietter m.v.

Snacks

Hjemmesyltet oliven
Tapioka chips
Malknækbrød
Grissini
Ris chips med fennikelfrø
Salte mandler
Soyabagte mandler
Hjemmelavet tortillia chips
Rodfrugt chips
Honningristede peanuts

2 snacks og 1 dip 20 kr. pr. kuvert.

3 snacks og 2 dip 25 kr. pr. kuvert.

Ostetallerkner

Kuvertpris 35 kr.

3 slags oste med store grønne oliven, knækbrød og sødt.
Gratineret gedeost med rødbede, lynghonning og sprødt knækbrød

Cremet "explorateur" ost fyldt med oliventapanade, serveret med feldtsalat, sprødt rugbrød og pæregelé.

Østrigsk Schlossberger ost med pastinak, kastanje og trøffel(vintermenu)

Mimolette ost med små syltede gulerødder, geleret gulerod og knækbrød(forårsmenu).

Dip

Avocado creme
Estragon creme
Piment creme
Crème double
Tomat salsa
Crebice (æggecreme med urter)
Pesto (grøn, rød, tomat osv)

After Dinner Sweets

Orange mazarinkage med syltet appelsinskal
Fudge brownie med valnødder
Chocolate chip cookies
Skumfiduser med frugt
Små glaserede citrontærter
Biscotti med pistacier og tørret frugt
Chokoladetrøffel rullet i tørret hindbær
Financiers (små mandelkager med brunet smør)
Hjemmelavet flødekaramel
Fransk nougat
Små donuts
Stk. pris 12 kr.

Natmad

Kuvertpris 65 kr.

Den gode ungarnske gullash suppe, tilsmagt med paprika, 2 slags kommen og serveret med groft landbrød.

Hjemmelavet klar hønseconsommé med hønse soufflé boller og masser af friske rodfrugter og krydderurter.

Det store pølsebord med udvalg af italienske pølser, syltede ting og quichetærte.

VIP 's frikadeller med hjemmesyltede agurker, friskbagt rugbrød, sennep og vores egen krydderfedt.

Uspecificeret smørrebrød på groft friskbagt rugbrød.

Mængderabat gives ved mange gæster (over 200) – ring for tilbud.
Priserne er excl. moms, kokke, tjenere, service, dekoration m.v. Vi giver med glæde tilbud herpå.

VIP A/S – TUBORG BOULEVARD 2 – 2900 HELLERUP – WWW.VIP-AS.DK – VIP@VIP-AS.DK - +45 39298558

Forretter

Charcuteri

Pølse, skinke, ost og surt

Terrine af foie gras & svineskank

Æble chutney og frissé salat

Varm røget laks

Spinat, fennikel, kapers & citron

Hovedretter (Hentes hos kokke ved buffet)

Langtidsstegt kalveculotte

Stegte nye urter med persille

Rødvinsauce med timian

Tilvalg: bearnaisesauce 20 kr.

Kylling som i Nice

Stegt med oliven, kikærter og merian

Stegesky med kapers

Braiseret lammeskank

Forårsløg, gulerod og citron

Tomatiseret braiseringslage

**Til alle hovedretter serveres små nye eller timianstegte
kartofler, ratatouille og grøn salat*

Desserter

Rabarber trifli

Makroner & creme

Hvid chokolademousse

Jordbær, hindbær & mandler

Citrontærte

Karamel & marengs

Til alle Brasseriemenuer serveres til at starte med hjemmebagt foccacia & grissini med tilhørende Romesco & Aioli.

Ligeledes bliver der løbende fyldt op af foccacia, således er der frisk brød under hele middagen.

Kuvertpris: 2 retter kr. 165, 3 retter kr. 195.

Mængderabat gives ved mange gæster (over 200) – ring for tilbud.

Priserne er excl. moms, kokke, tjenere, service, dekoration m.v. Vi giver med glæde tilbud herpå.

BUFFET

FESTER
RECEPTIONER
EVENTS
FROKOSTLEVERING
KANTINEDRIFT
SELSKABSLOKALER
GASTRONOMISK TEAMBUILDING



Forår (april til Skt. Hans)

Krydret Rimmet laks med sprødt rugbrød, avocado og citronconfit.
Hjemmerøget makrel med blomkålspuré og crudité og store kapers i olivenolie.

Tynde skiver af stegt kalvekølle med marinerede sommergrøntsager, krydderurter og oliven.

Sprødstegt miroton af unghane med marineret spidskål og bælgærter.

Salat af agurk, mynte og hytteost.

Aspargessalat med kørvel og sauce vinaigrette med æg og kapers.

Små kartofler bagt med masser af krydderurter.

Rabarber på sprød, glaseret butterdej med crème double og estragon.

Panna cotta i små glas med brombærgele og müesli.

2 slags friskbagt brød.

Rørt økologisk smør og rygeostcreme.

Tilvalg (+ 15 kr. pr. stk.)

3 slags oste med store grønne oliven, knækbrød og sødt.

Små franske østers str.4 med geléret agurk og peberrod.

Langtidsstegt oksetykkam med flere slags peber og saltbagt selleri.

Små crème brulée med citroncreme og verbena.

Sommer (Skt. Hans til slut september)

Iskold tomatconsommé med friske skagenrejer, løvstikke og sprødt brød med ramsløg

Rimmet torsk med avocado, citrongelé og friskost, samt krydderurter.

Unghanebryst fra Bornholm på knust ærtepuré, frikassé af nye spæde grøntsager, grovkornet sennep og kørvel.

Langtidsstegt oksetykkam med pickles og karse.

Salat af nye danske kartofler, hytteost og radiser.

Sprød blomkålssalat cous cous med spidskommen og tørret frugt.

små agurker, forårsløg og mynte med rygeost og sprøde nødder.

Rabarber crumble med crème double og vanille.

Sommerens marinerede bær med marengs og frisk mynte.

2 slags friskbagt brød.

Rørt økologisk smør.

Sauce verte med spinat og krydderurter.

Tilvalg (+ 15 kr. pr. stk.)

3 slags oste med store grønne oliven, knækbrød og sødt.

Carpaccio af frisk tun, jomfuhummer og kulmule med frisée salat, sprøde friske mandler og citron

Sprængt og confiteret svinebryst fra Grambogård med urter og syltede løgskaller.

Jordbærkage med marcipan og nødder.

Kuvertpris kr. 240,00.

Mængderabat gives ved mange gæster (over 200) – ring for tilbud.

Priserne er excl. moms, kokke, tjenere, service, dekoration m.v. Vi giver med glæde tilbud herpå.

Vinter (oktober til slut marts)

Fransk rørt oksetatar med cornichon, kapers og cognac. Serveret med sprøde toasts, pommes chips og purpier-blade.

Saltet fjordlaks med hytteost, sprød salat af jordskok, estragon og grønne druer.

Sødmælks kalveculotte stegt med timian og rosmarin og sprøde rosenkål.

Sprængt svinekam med sprøde svær, abrikos i Xérés eddike og bagte rødbeder.

Salat af perlebyg, fennikel og mozzarella.

Lun Mont d'Or ost med krydderurter og pumpernikkel.

Blød chokoladecake med pærer syltede med Madagascarpæber og vanilje

Kompot af æbler med nøddeknas, merian og crème double.

2 slags friskbagt brød med rørt kryddersmør

Rygeost crème med agurk

Økologisk friskost og tapanade af tagiache oliven

Tilvalg (+ kr. 15 pr. stk.)

3 slags oste med store grønne oliven, knækbrød og sødt.

Terrine af unghane confit og hønseliver med sprød brioche og purpier-salat.

Letrøget kulmule med confiteret æggeblomme og selleri.

Mazarinkage med limeskal og citroncreme.

Julefrokost

Karrysildesalat af Bornholmske kryddersild, æg, asier og karse.

Store grønlandske rejer med krydderurtemayonnaise og citron.

Rimmet norsk laks med sprøde salater og blomkålspuré.

Dansk svinekam med sprøde sværd og grov rødkål.

Confiteret andelår med sherrysyltede svesker.

Terrin af kalveskank med peberrod & æble.

Endive "julesalat" med løg & appelsin.

Kartoffelterriner med vild brøndkarse.

Røde Christian (mild rødkits ost fra Kristiansminde) med kvædemarmelade.

Blå kornblomst (Gedsted majeri) syltet abrikoser.

Ris à la mande med kirsebærsaube.

Hertil krydderfedt, økologisk smør, groft rugbrød og surdejsbrød

Tilvalg (+ kr. 15 pr. stk.)

Bornholmske marinerede hvide sild med løg og kapers.

Røgede kammuslinger med avocado, æbler og saltede nødder.

Glaseret skinke i julekrydderier med grov dijon sennep.

Chokoladetrøffelkage på sprød bund med syltede kirsebær.

Kuvertpris kr. 240,00.

Mængderabat gives ved mange gæster (over 200) – ring for tilbud.

Priserne er excl. moms, kokke, tjenere, service, dekoration m.v. Vi giver med glæde tilbud herpå.

Grill menu

Skovgris rullet om friske urter og sprødstegt på grill
Grillet unghane fra Gråsten på spyd marineret i mynte og lime
Grillet dansk lammekølle med timian og hvidløg
Samsø kartofler vendt med radiser, asparges og masser af persille og purløg
Grøn salat med friske bælg ærter, snitbønner og ærtespiner vendt med cremet rygeost
Hjerte salat, karotter, sprødt rugbrød i mild citrus vinaigrette
Frisk tomat salsa med koriander, rødløg og mild chili
Frisk slået rucola pesto med mandler og parmesan
Sauce verte smagt til med høvlet peberrod
2 slags hjemmebagt grovbrød med økologisk smør
Rabarber crumble med crème double og vanilje.
Sommerens marinerede bær med marengs og frisk mynte.
Kurvertpris excl. moms 300 kr.
Leje af grill incl. kul/gas og rengøring 1.500 kr.

Tilvalg (+ kr. 15,00 pr. stk.)

Iskold tomatconsommé med friske skagenrejer, løvstikke og sprødt brød med ramsløg
Rimmet torsk med avocado, citrongelé og friskost, samt krydderurter.
Steaks af Ribeye med hvidløg og peber. (+ kr. 30,00 pr. stk.)

After Dinner Sweets

Orange mazarinkage med syltet appelsinskal
Fudge brownie med valnødder
Chocolate chip cookies
Skumfiduser med frugt
Små glaserede citrontærter
Biscotti med pistacier og tørret frugt
Chokoladetrøffel rullet i tørret hindbær
Financiers (små mandelkager med brunet smør)
Hjemmelavet flødekaramel
Fransk nougat
Små donuts
Stk. pris excl. moms kr. 12,00

Natmad

Den gode ungarnske gullash suppe, tilsmagt med paprika, 2 slags kommen og serveret med groft landbrød.
Hjemmelavet klar hønseconsommé med hønseconsommé boller og masser af friske rodfrugter og krydderurter.
Det store pølsebord med udvalg af italienske pølser, syltede ting og quichetærte.
VIP´s frikadeller med hjemmesyltede agurker, friskbagt rugbrød, sennep og vores egen krydderfedt.
Uspecificeret smørrebrød, på groft friskbagt rugbrød.
Kurvertpris excl. moms. kr. 65,00

RECEPTIONER

FESTER
RECEPTIONER
EVENTS
FROKOSTLEVERING
KANTINEDRIFT
SELSKABSLOKALER
GASTRONOMISK TEAMBUILDING



Hele året

Let saltet laks med danske agurker, dild & sprødt rugbrød
 Røget hellefisk med persillemayo & rå æbler *
 Grilllet tun med anis, tang & smag af hasselnød
 Rejer fra smögen i Sverige med rygeostcreme & massere af dild *
 Confiteret kartoffel med trøffelemoussion & friteret løg *
 Kalvetartar på sprød toast med estragon, capers & skalotteløg (min. 100 kuv.)
 Terrin af dansk gris med lidt foiegras, æbler & peberrods sne
 Riellette af lam med mandler & syltet abrikoser
 Kyllinge ballotine med syltede svampe & tomat relish
 Gris fra Grambogård m. pure af gule ærter & røget bacon
 Graved okseinderlår m. syltet grøntsager fra lammefjorden
 Små oksefrikadeller med vilde urter, citron & spidskommen
 Langtidsstegt oksetykkam med hjemmelavet pickles & karse *
 Økologisk vesterhavs ost, serveret med kandiseret valnødder
 Creme af blå kornblomst (blåskimmel) med syrlig pære
 Gulerodskage som ved Lammefjorden, syltet havtorn & hvidchokolade *
 Mazarinkage m. dulce de leche & lakrids
 Pannacotta i glas med hjemmelavet toffee & sprøde nuancer *
 Træstammer "Mørk chokolade, tørret bær & rom"
 Udvalg af små hjemmelavet chokolader

Priser

1 canapé (mundstørrelse) kr. 18,00 ved min. 50 kuverter

Guide til antal af canapées:

7-10 stk. pr. gæst, når gæsterne skal have en ikke mættende, men lækker snackanretning.
 20 stk. pr. gæst, hvis det er en frokost.
 25 stk. pr. gæst, hvis det er mange mænd, hos private eller middag, hvor gæsterne sidder.

Eksempler ved mange kuverter

100 kuv. 10 stk. = 162 kr. pr. kuvert
 250 kuv. 20 stk. = 306 kr. pr. kuvert
 400 kuv. 8 stk. = 115 kr. pr. kuvert

Sandwich med laks, agurk, frisk ost og avocado
 Sandwich med grilllet tun, kapers og sort oliven
 Sandwich med skinke, ost og grov sennep
 Sandwich med grilllet kylling og basilikum

Kvarte sandwichs	kr. 15,00 pr. stk.
Halve sandwichs	kr. 25,00 pr. stk.
Sandwich boller – frokost str.	kr. 45,00 pr. stk.

Vi anbefaler at maden anrettes af en kok på stedet, hvilket giver det bedste resultat, pris pr. kok pr. time 330,00.

Alternativ leveres maden færdig lavet i transportkasser. Dem med * kan dog ikke leveres uden en kok

(Ved levering uden en kok tillægges kr. 25,00 pr. kuv.)

Mængderabat gives ved mange gæster (over 200) – ring for tilbud.
 Priserne er excl. moms, kokke, tjenere, service, dekoration m.v. Vi giver med glæde tilbud herpå.

VIP A/S – TUBORG BOULEVARD 2 – 2900 HELLERUP – WWW.VIP-AS.DK – VIP@VIP-AS.DK – +45 39298558

Oktober til marts

Jordkokkecreme i crustade, toppet med ristet hasselnød & estragon *

Kammusling med saltbagt selleri, valnød & estragon *

Stenbiderrogn med blomkål på flere måder & dild. "Januar-marts" *

Rødbeder fra Søren bondemand med brændende kærlighed & vildt brøndkarse *

Æble trifli med karamelliseret havregryn & skyr fra Island *

April til juni

Hvide asparges med havesyre & sprødt kyllingeskind *

Let røget torskerogn på sprød rugbrød med vilde urter, capers & lidt sennep *

Kalvehale terrin m. blæksprut & ramsløg *

Rabarber trifli med brændt hvid chokolade & skyr fra Island *

Juli til september

Røget makrel med smilende vagtelæg & senneps creme serveret på rugbrød *

Brændt porrer fra Søren Wiuff med røget marv & peberrod *

Crustade med kompot af svampe fra de danske skove med majs & kørvel *

Nye danske jordbær med vanilje creme & hvid chokolade *

Priser

1 canapé (mundstørrelse) kr. 18,00 ved min. 50 kuverter

Guide til antal af canapées:

7-10 stk. pr. gæst, når gæsterne skal have en ikke mættende, men lækker snackanretning.
20 stk. pr. gæst, hvis det er en frokost.
25 stk. pr. gæst, hvis det er mange mænd, hos private eller middag, hvor gæsterne sidder.

Eksempler ved mange kuverter

100 kuv. 10 stk. = kr. 162,00
250 kuv. 20 stk. = kr. 306,00
400 kuv. 8 stk. = kr. 115,20

Tilvalg - 30 kr. pr. stk.

Luxus canapéer.
Østers med æble, skalotteløg & dild
Kongekrabbe med dildmayonaise & sprøde nuancer
Kaviar på confiteret kartoffel
Foie gras ballotine med syltede abrikoser & brioche

Vi anbefaler at maden anrettes af en kok på stedet, hvilket giver det bedste resultat, pris pr. kok pr. time 330,00.
Alternativ leveres maden færdig lavet i transportkasser. Dem med * kan dog ikke leveres uden en kok
(Ved levering uden en kok tillægges kr. 25,00 pr. kuv.)

Mængderabat gives ved mange gæster (over 200) – ring for tilbud.
Priserne er excl. moms, kokke, tjenere, service, dekoration m.v. Vi giver med glæde tilbud herpå.

VIP A/S – TUBORG BOULEVARD 2 – 2900 HELLERUP – WWW.VIP-AS.DK – VIP@VIP-AS.DK - +45 39298558

Julemiddag

Klassisk stegt andesteg med æbler og svesker

Syltet rødkål med figer og portvin

Brun andesauce

2 slags hjemmesyltet surt

Ris á la mande med ristede mandler

Kirsebærsauce af hjemmesyltede sure kirsebær

Alt er naturligvis pakket og lige til at sætte i ovn og klargøre iht. vejledning. Det tager 20-30 min.

Kuvert pris

Kr. 325,00 incl. moms.

Nytårsmenu

FORRETTER

Letrøget torskefilet med bagt rødbede i æble-eddike, sennepsmayo, sprødt rugbrød og vild brøndkarse.

og / eller

Lun hummerbisque med fyldig hummerragout på sort hummer og rimmet havtaskehale, samt crudité af fennikel og kørvel.

HOVEDRET

Tournados af dansk oksemørbrad farseret med morkler, Pommes Anna med brunet løg og estragon. Hertil timian glace.

Brændte salatløg marineret i hvidvin og hyldeblomst og en sprød salat af danske rodfrugter.

DESSERT

Chokoladekage med blød nougatcreme, syrlig havtornspurè, sprød five spice tuilles, syltede røde bær og frisk estragon.

Menuen serveres med spansk landbrød og økologisk smør rørt med kærnemælk

BØRNEMENU (op til ca. 12 år).

Kylling på spyd, kartoffelsoufflé, grøntsagscrudité og dip.

Chokolademuffins med Smarties, frisk frugt og hjemmelavet skumfidus

Kuvert priser

3 retter kr. 395,00

4 retter kr. 445,00

Børnemenue kr. 95,00

Velkomstsnavs kr. 25,00

Kransekage kr. 25,00

Petitfours til kaffen kr. 30,00

Priserne er incl. moms.



VINKORT

Musserence vine

Moscato d' Asti Frizzante, Italien
 Cava Castelloig Brug, Spanien
 Crement de Bourgogne, Duboeuf, Frankrig
 Champagne Brut, Locret-Lachaud, Frankrig

Pris pr. flaske

kr. 43,00
 kr. 81,00
 kr. 100,00
 kr. 175,00

Hvidvine

Cuvée de l'Amitie Blanc
 Sauvignon Blanc Val de Loire
 Chardonnay Pays d' Oc
 Petit Chablis – Brocard
 Bourgogne Chardonnay, Michelot

Pris pr. flaske

kr. 45,00
 kr. 59,00
 kr. 65,00
 kr. 95,00
 kr. 120,00

Rødvine

Cuvée de l'Amitie Rouge
 Syrah Vin de Pays d' Oc, Sauvion et Fils
 Cabernet Sauvignon Pays d' Oc, Hobnob
 Corte C, Bodega Vistalba, Argentina
 Perez Cruz Cabanet Sauvignon
 Valpolicella Ripasso, Corte Figaretto
 Stonehorse Shiraz, Barossa. Kaesler, Australien
 Châteneuf du Pape, Vignoble Fabre, Mont-Redon, Frankrig
 Amarone della Valpolicella, Figaretto, Italien

Pris pr. flaske

kr. 45,00
 kr. 55,00
 kr. 65,00
 Kr. 65,00
 kr. 75,00
 kr. 101,00
 kr. 126,00
 kr. 204,00
 kr. 211,00

Dessertvin & Spiritus

Porto Ruby Reserve, Quinta da Prelada
 Jurancon Doux "Lou Mansegou"
 Eau-de-Vie Poire Williams 44%, 70 cl.
 Prélude VSOP Cognac
 Cognac No. 4 VS 41%
 Bas Armagnac 5 år 48%
 Calvados Reserve 42 % Louis de Lauriston
 Shieldaig Scotch Whiskey
 King Robert II Gin
 Rostow Vodka
 King Robert II Rhum
 Bambaria Tequila Blanco

Pris pr. flaske

kr. 95,00
 kr. 121,00
 Kr. 325,00
 kr. 220,00
 kr. 350,00
 kr. 475,00
 kr. 250,00
 kr. 200,00
 kr. 200,00
 kr. 200,00
 kr. 200,00
 kr. 240,00

Kildevand fra Voss

Still Water 800ml.
 Still Water 375ml.
 Still Water 330ml.
 Sparkling Water 800ml.
 Sparkling Water 375ml.

Pris pr. stk.

kr. 30,00
 kr. 20,00
 kr. 18,00
 kr. 30,00
 kr. 20,00

Økologisk saft

Æble & pære juice 24cl. kr. 23,00
 Æble & hyldeblomst 24cl. kr. 23,00
 Devon blå & tranebær Crush 32 cl kr. 23,00
 Orange & Lemon Crush 32cl. kr. 23,00
 Lime Crush 32 cl. kr. 23,00
 Sicilian Limonade 32 cl. kr. 23,00
 Devon Gulerod & Oran 32cl. kr. 23,00

Gourmet øl

Calvinus Blonde Appenzeller 33 cl. kr. 25,00
 Calvinus Blanche Appenzeller 33cl. kr. 25,00
 Vollmond BIO Appenzeller 33cl. kr. 25,00

Alle vine leveres i rigelige mængder efter jeres ønsker og behov. Uåbnede kasser returneres uden beregning.

Samtlige priser er excl. moms.

