



Klassisk julefrokost

12.00-17.00/18.00-24.00

DKK **750,-**
pr. pers.*

- Klassisk julemad - family style
- Øl / vand / vin under middagen
- Øko kaffe og Perchs the med sødt
- Fri øl / vand / vin indtil kl 2400

Snaps & avec er tilkøb

Julefest

18.00-24.00

DKK **795,-**
pr. pers.*

- Velkomstdrink med snacks
- 3-retters menu
- Øl / vand / vin under middagen
- Øko kaffe og Perchs the
- Fri øl / vand / vin indtil kl 2400

Snaps & avec er tilkøb

Mulighed for tilkøb af keglespil eller DJ.

Mad & vin i verdensklasse

Vi sætter en ære i at servere mad af højeste kvalitet. Vores råvarer kommer direkte fra Paris, udvalgt med omhu for at sikre den bedste smagsoplevelse. Bag gryderne står vores dygtige gourmetkok, Peter Hansen, som med præcision og passion skaber udsøgte retter, der forener tradition med innovation.

Som erfaren Sommelier afstemmer han samtidig vinmenuen med stor omhu, så hver eneste ret ledsages af den perfekte vin. Det skaber en helhedsoplevelse, hvor mad og vin går op i en højere enhed og løfter smagsnuancerne til nye højder.

Family style

Menuen nedenfor er standard, men kan tilpasses efter jeres ønsker.

Forret

3 slags sild fra Bornholm
Håndpaneret fiskefilet med remoulade
Røget laks med flødestuvet spinat
Fedt med fedtegreve
Pisket smør
Gilleleje rugbrød og franskbrød

Hovedret

Confit de canette
Kvædesyltet rødkål
Øko ribbensteg
Hasselbagte kartofler
Brun sovs
Grøn kålsalat med æbler

Dessert

Mont d'Or ost med syltede valnødder
Øko ril al amande med kirsebærsovs

EKSEMPEL PÅ MENU

3-retters menu

Menuen nedenfor er standard, men kan tilpasses efter jeres ønsker.

Forret

Rimet kammusling med fennikel og dild emulsion
Stegt sandart med syltede små tomater, mango og orientalsk boullion

Hovedret

Canette bryst med kæmpe rødbeder, skorzone rødder og sauce på fem slags peber
Ribeye af kalv med små smørstegte kartofler med frisk timian, rødvinbraiseret rødkål og brun sauce

Dessert

Marquit au chocolate med vanilieis og syltede kirsebær
Eksotisk dessert med kokosis

EKSEMPEL PÅ MENU

Forpagter af Cirkel Ordenen Selskabslokaler

Peter Hansen

Kok & sommelier

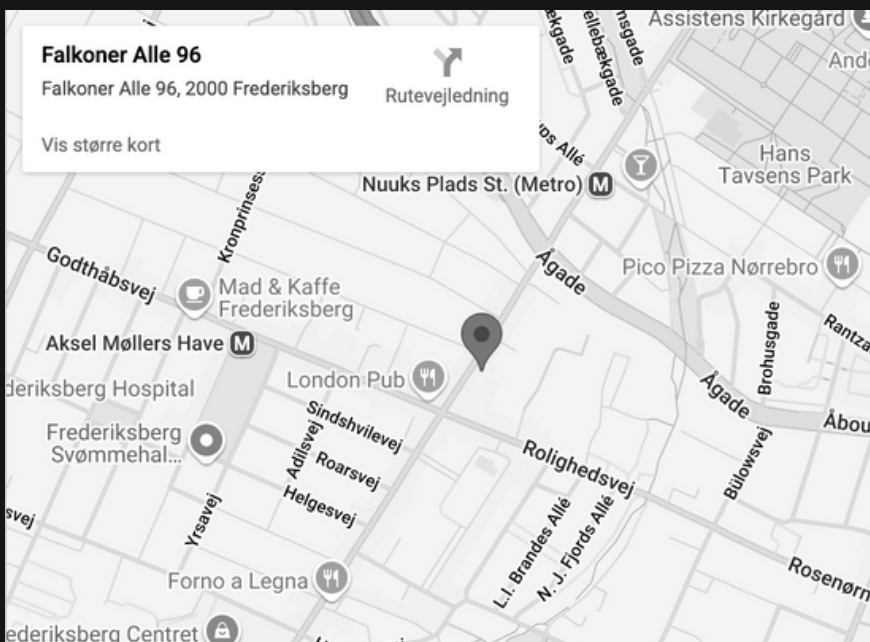


Peter har arbejdet på flere af Nordens bedste restauranter og er udlært af den anerkendte mesterkok Jens Peter Kolbeck. I mere end 20 år har han været en del af det gastronomiske team på Hvidøre – Novo Nordisk. I sit virke som sommelier har han besøgt alle større vindistrikter i Europa, Nordamerika og Australien. Med

Peter som vært får møde- og kongressgæster hos Cirkel Ordenen Selskabslokaler en gastronomisk oplevelse på absolut øverste hylde – hvor smag, værtskab og viden går op i en højere enhed.

Peter lægger vægt på nærvær og det gode værtskab og deler gerne ud af sin store viden om vin og gastronomi.

Vi ser frem til at byde jer velkommen hos
Cirkel Ordenens Selskabslokaler.



Falkoner Allé 96, 2000 Frederiksberg
cirkelordenensselskabslokaler@outlook.dk
cirkelordenensselskabslokaler.dk
20 13 44 73

Peter Hansen