

# Babette

Middagsselskab på Glyptoteket

Menu Eksempel  
Sensommer 2022

Kanapeer i Vinterhaven

Krustade med letrøget laks, purløg & rogn  
Ristet brioche med fugleleverterrine & sort peber  
Gillardeau østers med grillet citron-vinaigrette

*Cava Brut Can Petit, Katalonien, Spanien*

Middag i Festsalen

Færøsk laks fra Hiddenfjord  
Cremet græskar, syltede gulerødder á la Grecque & citrus hollandaise

*2020 Chablis 1'er Cru Cote de Lechet, Coulaudín Bussy, Bourgogne, Frankrig*

Berberiand – stegt bryst & krokette af confiteret lår  
Hønning-braiseret rød endive, Pommes Anna & aromatisk pebersauce med tyttebær

*2018 Gigondas Les Racines, Domaine les Pallieres, Rhône, Frankrig*

Hvid chokolade & Vanilje  
Mousse, vilde blåbær, saltet karamel & ristede hasselnødder fra Piemonte

*2021 Riesling Auslese, Thomas Schmitt, Mosel, Tyskland*

+ Mineralvand med & uden brus  
+ Surdejsbrød & saltet smør

Aprés i Vinterhaven

Udvalg af petits fours fra Babette

*Filterkaffe & the på buffet*

Priser

Reception	fra DKK 200 pr. kuvert
Middag	fra DKK 600 pr. kuvert
Vinmenu & Drikkevarer	fra DKK 350 pr. kuvert
Opdækning & serveringspersonale	fra DKK 400 pr. kuvert

*Alle priser er ekskl. 25% moms og gælder ved minimum 80 kuverter.*

*Den viste menu er et eksempel fra et tidligere arrangement på Glyptoteket og kun til inspiration.*

*Alle selskaber skræddersys af Babette i samarbejde med kunden, i forhold til sæson, ønsker og budget.*