

Jul hos Aamanns Køkken 2018

Refshaleøen, der engang husede et af verdens største skibsværfter B&W, er sidenhen blevet et fantastisk samlingspunkt for kreative kontorfællesskaber, aktivitetscentre, musikbegivenheder og også Aamanns Køkken.

I B&Ws tidligere Hovedmagasin har vi indrettet et stort lokale med højt til loftet, lange borde, et imponerende lampehav, et charmerende vitrineskab fra gulv til loft, og direkte udsyn til køkkenet. Alt sammen elementer, der sammenholdt med vores dedikerede personale er med til at skabe en magisk stemning, og giver den perfekte ramme om middagen eller festen. Aamanns Køkken er ideelt til selskab fra 40 til 200+ gæster

Vi glæder os til dialog med jer om netop jeres behov og ønsker til årets julefest.

Julefest

Velkomstdrink
Aamanns julemenu
Vin, øl & sodavand under middagen
Kaffe & te

Pris per person kr. 800,-
Arrangementet varer i 5 timer

Øvrige drikkevarer



Aamanns hjemmelavede snaps kr. 100,- ad libitum
1 times bar m. øl/vand/vin/drinks kr. 100,- per person
2 timers bar m. øl/vand/vin/drinks kr. 195,- per person
3 timers bar m. øl/vand/vin/drinks kr. 295,- per person

Lokaleleje

Lokalelejen kr. 5.000,- til 8.000,- afhængig af antal gæster og varighed
Alle priser er inkl. moms

Julemenu

Menuen serveres i 3 serveringer family style

Gammeldags modnede sild i lage med hjemmebrændt karry, creme fraiche, rødløg, rå æbler, æblekompot og ristet boghvede

Gravad islandsk laks med cremet rævesauce, råsyltet fennikel, hjertesalat, dild og rugkrummer

Salat med flere slags kål i allehånde-vinaigrette, hyldeblomstsyltede rosiner, ristede hasselnødder og kørvel

Braiseret nakke af Grambogård gris med bagte æbler, grønkål, timian, råsyltede tyttebær og skysauce med æblegastrik

Gratineret kartoffelkompot med smør, citron, skalotter og persille

Glaseret rødkål, med rødvin, appelsin honning og varme krydderier

Ris a la mande og Aamanns kirsebærsauce med portvin og varme krydderier

Hjemmebagt økologisk surdejsrugbrød

Tilvalg

Christiansøpigens kryddersild med kogte kartofler, creme fraiche, syltede sennepskorn, rødløg, dild og rugkrummer
Pris per person kr. 50,-

Hele confiterede andelår fra Gråsten med syltede svesker og timian
Pris per person kr. 65,-

Hønsesalat med sennep, selleri, æbler, hjertesalat, kyllingeskind og karse
Pris per person kr. 50,-

Frikadeller af gris og kalv fra Grambogaard med timian og syltede agurker med dildfrø
Pris per person kr. 50,-

2 slags ost serveret med groft hvedebrød og æblekompot med løg, sennep og vanilje
Pris per person kr. 75,-