

## H3 Nytårsaften 2021

Skaldyrsfad Take away til nytårsaften fra H3

Så er det endnu engang tid til at skyde det nye år i gang. Vi tilbyder vores skaldyrsfad, som er delvenligt til 2 personer. Alt forberedt og anrettet og lige til at sætte på bordet. Vi tilbyder i år også et luksus fad, med blandt andet 15g. Oscietra Caviar, flere østers og tuntatar.

Desuden kan vi gøre jeres aften endnu mere behagelig med tilvalg af bl.a. med et udvalg af caviar og dessert.

Afhentes i Restaurant H3, 31/12 fra kl 11.00-13.00

**TLF : 26780610 eller [dinnerbooking.dk](http://dinnerbooking.dk)**

**Bestilles senest d. 28/12**

### Tilvalg:

**ROGN CAVIAR** - *Serveres med blinis, løg & crème fraiche*

BAERII CAVIAR 30g. - **425,-**

WHITE STURGEON CAVIAR 30g. - **540,-**

OSCIETRA CAVIAR 30g. - **698,-**

**DESSERT** - Pavlova, karamelcreme & vilde blåbær - **75,-**

## H3 Skaldyrsfad til to

### Indeholder:

- Hel ny-kogt hummer
- Vesterhavs krabbekløer
- Jomfruhummer
- Nordatlantiske pil-selv-rejer
- Ny-røgede rejer
- Franske østers (2stk. pr. person)
- Surdejsbrød og smør
- Hjemmerørt dildmayonnaise & almindelig
- Rødvins vinaigrette med rødløg
- Citron

(Der tages forbehold for evt. ændringer)

**Pris 1095,- pr. fad**

## H3 "Luksus" skaldyrsfad til to

### Indeholder:

- Hel ny-kogt hummer
- 15g. Oscietra Caviar, blinis, løg & creme fraiche
- Tuntatar med avocado, agurk & sesam
- Vesterhavs krabbekløer
- Jomfruhummer
- Nordatlantiske pil-selv-rejer
- Ny-røgede rejer
- Franske østers (4stk. pr. person)
- Surdejsbrød og smør
- Hjemmerørt dildmayonnaise & almindelig
- Rødvins vinaigrette med rødløg & citron

### Dessert

- Pavlova, karamelcreme & vilde blåbær
- (Der tages forbehold for evt. ændringer)

**Pris 1755,- pr. fad**