



### H3 Nytårsaften 2020

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 anden kongekrabbe, flere østers og heltrogn.

Desuden kan vi gøre jeres aften endnu mere behagelig med tilvalg af bl.a. caviar, kransekage, dessert og champagne.

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

**TLF : 26780610**

#### Tilvalg:

Philippe Prié, Brut Tradition, Champagne – 285,-

Heltrogn, med blinis, løg & creme fraiche – 225,-

ROGN BAERI caviar 30g. Blinis, løg & crème fraiche - 355,-

Dessert – Pavlova, hvid chokoladecreme, danske pære - 75,-

Kranskekage til to, fra Det Franske Conditori - 125,-

### H3 Skaldyrsfad til to

**Indeholder:**

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

(Der tages forbehold for evt. ændringer)

**Pris 995,- pr. fad**

### H3 "Luksus" skaldyrsfad til to

**Indeholder:**

- Hel ny-kogt hummer
- Kongekrabbe
- Vesterhavs krabbeklør
- Jomfruhummer
- Nordatlantiske pil-selv-rejer
- Heltrogn, med blinis, løg & creme fraiche
- Ny-røgede rejer
- Franske østers (4stk. pr. person)
- Surdejsbrød og smør
- Hjemmerørt dildmayonnaise & almindelig
- Rødvins vinaigrette med rød løg & citron

**Dessert**

- Pavlova, hvid chokoladecreme, danske pære

(Der tages forbehold for evt. ændringer)

**Pris 1695,- pr. fad**