



PINNEHUS

NYTÅRSFEST 31. december 2017



Program:

Kl. 14.00-16.00 Kaffe/the med lækker kagebuffet

Kl. 16.00-17.00 Hattebaren åbner med et væld af sjove hatte. Vælg selv din favorit

Kl. 18.00 1 gl. champagne til dronningens nytårstale på storskærm

Kl. 18.30 5 retters gourmet menu, dessertbuffet, Husets udvalgte vine ad libitum under middagen (Se menu på næste side)

Kaffe & avec

Fri nytårs bar til kl. 01.00 med vin, øl og vand samt udvalg af spiritus

Kl. 24.00 1 gl champagne til nytårsklokkerne, derefter flot festfyrværkeri fra terrassen

Kl. 01.00 Natmad

Peter Olsen spiller hele aftenen

Overnatning i delt dobbeltværelse

Kl. 8.00- 10.00 Stor morgenbuffet

Pris pr person kr. 1999,-

Skal forudbestilles og forudbetales
Kan ikke annulleres efter d. 1. december 2017



HOTELVÆRELSE/SUITER • WELLNESS • MINIGOLF/LEGEPLADS • A LA CARTE RESTAURANT/KONFERENCE





PINENHUS

NYTÅRSFEST 31. december 2017



Menu:

Suppe:

Fiskesuppe med kammusling, hummersoufflé, røget bacon, krydderurtesalat og sprød rugbrød



Forret:

Krydderbagt pighvar med beurre blanc, gulerodscreme, syrlig agurke crudité og brøndkarse



Mellemret:

Svinekæbe med selleri/ æble puré, syltet skalotteløg, friteret jordskok og reduceret balsamico.



Granitè:

Skovbær kompot med champagne granitè og myntesirup



Hovedret:

Kalvemørbrad med kraftig rødvinssauce, pomes fondant, hokaido puré, braiseret porre, rosenkålsblade og svampeflan



Dessert:

Stor dessertbuffet



HOTELVÆRELSE/SUITER • WELLNESS • MINIGOLF/LEGEPLADS • A LA CARTE RESTAURANT/KONFERENCE

