



NYTÅRSFEST

31. december 2025

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. mousserende vin til kongens nytårstale på storskærm

**Kl. 18.30 5 retters gourmet menu (se bagsiden), dessertbuffet
med husets udvalgte vine ad libitum under middagen**

Kaffe & avec

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

**Kl. 24.00 1 glas mousserende vin 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. 3.195,-

**Skal forudbetales senest 1/12 2025 herefter refunderes beløbet ikke ved annullering.
Hvis beløbet ikke er indbetalt senest d. 1/12, forbeholder vi os retten til at annullere reservationen.
Tillæg for enkeltværelse kr. 350,-**



HOTELVÆRELSE/SUITER • SPA • A LA CARTE RESTAURANT/KONFERENCE

**PINENHUS**




SMALL DANISH HOTELS
moments of happiness

www.pinenhus.dk · Pinen 3 · 7870 Roslev · Tlf. 97 73 18 99 · Mail: pin@pinenhus.dk



Menu:

Suppe:

Cremet jomfruhummerbisque serveret med stykker af sorthummer, sprøde urter, urteolie og caviar

Forret:

Kyllingelever mousse serveret på sprødstegt rugbrød, marinerede skovbær, mørkelcreme, urtesalat, rodfrugt chips og urtedrys

Mellemret:

Confiteret gris med sprød tag serveret med sennepsglace fyldt med urter, franske hasselnødder, friske æbler, cremet æblemayo, kraftig citronpure, syltet løg, revet æggeblomme og urtesalat

Opfrisker:

Havtorne pyramide serveret med sky af gulerødsskum og krystaliseret chokolade

Hovedret:

Oksemørbrad med trøffelglace, frisk trøffel, grønsagstærte fyldt med karameliseret løgpure og en variation af sæsonens friske grøntsager og pommes duchesse

Dessert:

Dessertbuffet



HOTELVÆRELSE/SUITE • SPA • A LA CARTE RESTAURANT/KONFERENCE

PINENHUS



SMALL DANISH HOTELS
moments of happiness

www.pinenhus.dk · Pinen 3 · 7870 Roslev · Tlf. 97 73 18 99 · Mail: pin@pinenhus.dk