



VINBAR - KØKKEN - BUTIK

Arrangementer

Butikken

Private Dining Room.

Beliggende på den anden side af porten, i den gamle butik til højre for selve Bar'Vin, finder du den gamle butik, som vi har indrettet til din private spisestue. Lokalet er indrettet med samme vinøse udtryk, og er nærmest et spejlbillede af selve Bar'Vin. Ved ét bord kan op til 20 gæster fornøje sig med vores dejlige mad og vin.

Under Gulvet

Semi Private Dining Room.

Der er højt til loftet under gulvet, knap 4 meter, så der er masser luft i den gamle teatersal, som vi rå og rustikt har indrettet til spisesal med plads op til 50 gæster ved siden af vinkælderen.

Mødepakker

Begge lokaler kan også benyttes som mødelokaler. Mødedage skræddersyes og begge lokaler er der flipover, trådløs internet og smart tv (HDMI stik)

Mad

'LIVRETTER' kalder vi vores menuer, da det er mad der kommer lige fra hjertet, lavet på kærlighed, kokkens gode humør og naturligvis bedste råvarer sæsonen frembringer. Der kan naturligvis tages hensyn til vegetarer, allergier og lign. Såfremt de oplyses i forvejen.

Vin

Som vores navn mere end antyder, har vinen en stor plads i vores hus. Der arbejdes fortrinsvis med mindre vinbønder, og langt de fleste er som minimum økologiske, en stor del biodynamiske, ligesom man også finder naturvin på vores vinhylder. Fælles er dog, at vi ikke har dogmer i vores valg af vin andet end, den skal smage godt, og drikkes i store slurke.



Menuer

Fra den 8. oktober 2018

3 Livretter

Rimmet Laks

Grønt, urter og sprødt brød

Hvid Osso Buco

Skank, selleri, gremolata og cremet polenta

Æbletrifli

Makron, brændt hvid chokolade, port og creme

425 kr.

Bar'Vin Signature Menu

Tatar, Cecina de Léon, Côte de Boeuf

645 kr.

5 Livretter

Rimmet Laks

Grønt, urter og sprødt brød

Tatar Bar'Vin

Syltede bøgehatte, piment d'Espelette, brøndkarse og kapers

Hvid Osso Buco

Skank, selleri, gremolata og cremet polenta

Ostebræt

Ko, ged og får

Æbletrifli

Makron, brændt hvid chokolade, port og creme

575 kr.



VINBAR - KØKKEN - BUTIK

Menu pakke nr. 1

Bobler og snacks ved ankomst

Rimmet Laks

Grønt, urter og sprødt brød

Vin: Muscadet Sèvre et Maine, Mouton Noir, Vincent Caillé

Hvid Osso Buco

Skank, selleri, gremolata og cremet polenta

Vin: Côtes du Rhône, Château de Montfaucon

Æbletrifli

Makron, brændt hvid chokolade, port og creme

Vin: Portvin, Colheita, Burmester

850 kr. pr. gæst

Inkl. Menu, vand, stempelkaffe

samt vinmenu, svarer til en flaske vin hver

Menu pakke nr. 2

Bobler og snacks ved ankomst

Rimmet Laks

Grønt, urter og sprødt brød

Vin: Muscadet Sèvre et Maine, Mouton Noir, Vincent Caillé

Tatar Bar'Vin

Syltede bøgehatte, piment d'Espelette, brøndkarse og kapers

Vin: Langhe Nebbiolo, Trediberri

Hvid Osso Buco

Skank, selleri, gremolata og cremet polenta

Vin: Côtes du Rhône, Château de Montfaucon

Ostebræt

Ko, ged og får

Vin: Côtes de Rhône, Château Montfoucon

Æbletrifli

Makron, brændt hvid chokolade, port og creme

Vin: Portvin, Colheita, Burmester

1.190 kr. pr. gæst

Inkl. Menu, vand, stempelkaffe

samt vinmenu, svarer til en flaske vin hver



VINBAR - KØKKEN - BUTIK

Betingelser

Reservationen skal bekræftes på mail 7 dage før reservationen, aflyses reservationen efter dette, faktureres fuld menu pris for alle deltager.

Forudbestilt drikkevarer faktureres ikke.

Gæsteantal skal bekræftes 2 hverdage før afholdes af arrangementet. Ved efterfølgende regulering faktureres fuld menu pris for de afbestilte deltager. Forudbestilt drikkevarer faktureres ikke.

Betalinger med kreditkort pålægges et gebyr svarende til det enhver tid gældende gebyr, som kortudsteder opkræver Bar'Vin.