



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 råb 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 trådløs internet, smart tv samt whiteboard til rådighed.

Mad

'LIVRETTER' kalder vi vores menuer, da det er mad, der kommer lige fra hjertet, lavet på kærlighed, kokkens gode humør og naturligvis de bedste råvarer som sæsonen kan frembringe.

Der tages naturligvis hensyn til vegetarer, forskellige allergier og lign.

Vin

Som vores navn mere end antyder, har vinen en stor plads i vores hus. Der arbejdes fortrinsvis med mindre vinbønder, 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 at den skal smage godt, og kunne drikkes i store slurke. Til alle vores gæster tilbyder vi vinmenu. Enten pr. glas, ad libitum ligesom der kan vælges vin fra det store vinkort.

(Vin eksempler på næste side)



VINBAR - KØKKEN - BUTIK

Menuer

Marts 2018

Livretter 3 retter

Brandade

Torsk og kartoffel med sprødt brød og kapers samt brændt citron og urter

Vinforslag: 2016 Valdeorras, Louro, Godello, Rafael Palacios

Svinekæber i Nebbiolo vin

Rødder, persille og perleløg samt blød polenta

Vinforslag: 2013 Barbaresco, Rocche Massalupo, Lano

Æbletrifli

Hvid chokolade, makron og flødeskum

Vinforslag: 2004 Portvin, Colheita, Burmester

375 kr.

Bar'Vin

Signatur Menu

Tatar, Cecina de Léon, Côte de Boeuf

550 kr.

Livretter 5 retter

Brandade

Torsk og kartoffel med sprødt brød og kapers samt brændt citron og urter

Vinforslag: 2016 Valdeorras, Louro, Godello, Rafael Palacios

Tatar Bar'Vin

Vinforslag: 2016 Etna Rosso, Tenuta delle Terre Nere

Svinekæber i Nebbiolo vin

Rødder, persille og perleløg samt blød polenta

Vinforslag: 2013: Barbaresco, Rocche Massalupo, Lano

Ostefad

Ko, ged og får

Vinforslag: Jura, Vin Jaune, Châtau-Chalon, Domaine Henri Maire eller mere Barbaresco

Æbletrifli

Hvid chokolade, makron og flødeskum

Vinforslag: 2004 Portvin, Colheita, Burmester

475 kr.



VINBAR - KØKKEN - BUTIK

Vin & Drikkevarer

Vinpakker

3 glas der passer til 3 livretter (vinforslag) 300 Kr.

5 glas der passer til 5 livretter (vinforslag) 600 Kr.

Vinforslag efter forbrug pr. fl. (vinforslag) 600 Kr.

Huset Vin rød eller hvid pr. flaske 400 Kr.

Som udgangspunkt er alle vinene klassiske.

Ønskes naturvin er kælderen også fyldt med dette.

Aperitif

Cava, Brut Nature, Can Suriol 395 Kr.

Champagne, Brut Réserve, J. Charpentier 625 Kr.

Øvrige drikkevarer

Vand med eller uden bobler pr. gæst 25 Kr.

Herslev fadøl pr. glas 60 Kr.

Vesterhavs Æblemost pr. flaske 85 Kr.

Stempelkaffe 35 Kr.

Avec 75 Kr.

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