



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 trådløst internet og Smart Tv.

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.



Menuer

November 2018

3 Livretter

Brandade

Torsk, kartoffel med grønt, urter og sprødt brød

Hvid Osso Buco

Skank, selleri, gremolata og blød polenta

Æbletrifli

Makron, brændt hvid chokolade, portvin og creme

425 kr.

Bar'Vin Signature Menu

Tatar, Cecina de Léon, Côte de Boeuf

645 kr.

5 Livretter

Brandade

Torsk, kartoffel med grønt, urter og sprødt brød

Risotto

Svampe, parmesan og purløg

Hvid Osso Buco

Skank, selleri, gremolata og blød polenta

Ostebræt

Ko, ged og får

Æbletrifli

Makron, brændt hvid chokolade, portvin og creme

595 kr.



VINBAR - KØKKEN - BUTIK

Menu pakke nr. 1

Bobler og snacks ved ankomst

Brandade

Torsk, kartoffel med grønt, urter og sprødt brød
Vin: Muscadet Sèvre et Maine, Mouton Noir, Vincent Caillé

Hvid Osso Buco

Skank, selleri, gremolata og blød polenta
Vin: Côtes du Rhône, Château de Montfaucon

Æbletrifli

Makron, brændt hvid chokolade, portvin 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

Brandade

Torsk, kartoffel med grønt, urter og sprødt brød
Vin: Muscadet Sèvre et Maine, Mouton Noir, Vincent Caillé

Risotto

Svampe, parmesan og purløg
Vin: Langhe Nebbiolo, Trediberri

Hvid Osso Buco

Skank, selleri, gremolata og blød polenta
Vin: Côtes du Rhône, Château de Montfaucon

Ostebræt

Ko, ged og får
Vin: Côtes de Rhône, Château Montfoucon

Æbletrifli

Makron, brændt hvid chokolade, portvin og creme
Vin: Portvin, Colheita, Burmester

1.195 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