



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

September 2018

3 Livretter

Brandade

Torsk & kartoffel med radiser, karse, sprødt brød og brændt citron

Grisens skaftkotelet

Hestebønner, estragon, nye kartofler og ventrêche

Rabarbertrifli

Hvid chokolade, crumble og flødeskum

375 kr.

Bar'Vin Signatur Menu

Tatar, Cecina de Léon, Côte de Boeuf

625 kr.

5 Livretter

Brandade

Torsk & kartoffel med radiser, karse, sprødt brød og brændt citron

Tatar Bar'Vin

Syltede bøgehatte, piment d'Espelette, brøndkarse og kapers

Grisens skaftkotelet

Hestebønner, estragon, nye kartofler og ventrêche

Ostebræt

Ko, ged og får

Rabarbertrifli

Hvid chokolade, crumble og flødeskum

575 kr.



VINBAR - KØKKEN - BUTIK

Vin & Drikkevarer

Vinpakker

3 glas der passer til 3 livretter	300 Kr.
5 glas der passer til 5 livretter	600 Kr.
Vinforslag efter forbrug pr. fl.	600 Kr.
Huset Vin rød eller hvid pr. flaske	400 Kr.

Som udgangspunkt er alle vinene klassiske.

Ønskes naturvin er kælderens også fyldt med dette.

Aperitif

Cava, Brut Nature, Can Suriol	425 Kr.
Champagne, Brut Réserve, J. Charpentier	625 Kr.

Øvrige drikkevarer

Vand med eller uden bobler pr. gæst	25 Kr.
Herslev fadøl pr. glas	65 Kr.
Vesterhavs Æblemost pr. flaske	60 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