

NYTÅR 2024

Café du Nord



17:30 – Ankomst

18:00 – Kongens nytårstale og velkomstbobler

19:00 – 5-retters middag inkl. vinmenu

22:00 - 02:00 - Baren er åben

Pakkepris

1 nat - Fra 5685 DKK

2 nætter - Fra 3749 DKK

3 nætter - Fra 2795 DKK

Inkluderer overnatning, 5 retters middag den
31. dec og morgenmad

Priserne er pr. værelse pr. nat for 2 pers.

MENU

Østers & Caviar med blinis og cremefraiche

Rørt Oksetatar, bagte tomater og dild

½ hummer, hummerbisque, dild olie og brød

Oksemørbrad, grillede løg med rødvinssauce

Gateau marcel, saltkaramel og bær

VEGETARISK MENU

Seaweed caviart med blinis og cremefraiche

Fignecarpaccio, ruccola, parmesanost

Conchiglioni, citron og rosmarin

Bagt knoldselleri, grillede løg med cremet svampesauce

Gateau marcel, saltkaramel og bær

NEW YEAR'S 2024

Café du Nord



17:30 – Arrival and welcome

18:00 – Royal speech and welcome bubbles

19:00 – 5-course dinner with wine pairing

22:00 - The bar is Open

Package price

1 night - From 5685 DKK

2 nights - From 3749 DKK

3 nights - From 2795 DKK

Includes accommodation,
dinner on Dec 31st and breakfast

Prices are per room per night for 2 ppl.

MENU

Oysters & Caviar with blinis and crème fraîche

Beef tartare with roasted tomatoes and dill

½ lobster, lobster bisque, dill oil, and bread

Beef tenderloin with grilled onions and red wine sauce

Gateau Marcel, salted caramel and berries

VEGETARIAN MENU

Seaweed caviar with blinis and crème fraîche

Fig carpaccio, arugula, and parmesan cheese

Conchiglioni with lemon and rosemary

Baked celeriac, grilled onions with creamy mushroom sauce

Gateau Marcel, salted caramel, and berries