



NYTÅR PÅ KANALEN

Nytårsaften på Restaurant Kanalen starter altid med champagne, snacks og østers. Derefter serveres en 5-retters menu bygget op over de bedste råvarer, kombineret med køkkenets erfaring og tjenerens nøje udvalgte vine. Efter middagen serveres der kaffe og delikate petits fours. Vi sørger for champagnen og kransekage til midnat, hvor vi sammen skåler nytåret ind. Det er muligt at gå til inderhavnsbroen, hvorfra fyrværkeriet over Købehavn kan ses.

MENU

1. servering
Let-røget nytårstorsk med bladselleri-fløde, saltede valnødder og grønne æbler
2. servering
Prunier caviar med kartoffelcrème, hjertemuslinger, purløg, macadamia og smørskum
3. servering
Stegt hummer og kalvebrisler med glaserede morkler, karamelliserede løg og hummersky
4. servering
Tournedos Rossini med skorzonerrød og madeirasauce
5. servering
Citrusfrugter med hvid chokolade, vanilje og marengs

Pris: 2200 for hele aftenens arrangement

Restaurant Kanalen

Wilders Plads 2

1403 København K

Tlf. +45 3295 1330

info@restaurant-kanalen.dk