



Velkommen 'ombord' på restaurant

JUDIE

Judie er en lille restaurant beliggende på en gammel pram i hjertet af Nyhavn. Omgivet af vandet og med udsigten over det ikoniske Nyhavn, vil det glæde os at danne rammerne om jeres næste begivenhed. På båden har vi plads til 40 siddende gæster. Der er øjeblikke i livet, der gerne må være lidt udover det sædvanlige. På de følgende sider kan du læse mere om, hvad vi kan tilbyde. Dette er blot vores forslag, og vi står selvfølgelig klar til at skræddersy en pakke, der passer til lige præcis jeres behov.

Vi glæder os til at byde jer velkommen!

Chris, Frede, Marc & Phillip

SELSKABSPAKKER

SELSKABSPAKKE 1

Velkomstbobler (snacks +45 kr.)

3-retters selskabsmenu (tilkøb af ekstra ret +55 kr.)

Vand med og uden brus

Kaffe / the

600 kr. pr. person

SELSKABSPAKKE 2

Velkomst (snacks +45 kr.)

3-retters selskabsmenu (tilkøb af ekstra ret +55 kr.)

Blød bar ad under middagen (2½ time) (vin, øl og sodavand)

Vand med og uden brus

Kaffe / the

800 kr. pr. person

SELSKABSPAKKE 3

Velkomst og snacks

3-retters selskabsmenu (tilkøb af ekstra ret +55 kr.)

Blød bar under middagen (2½ time) (vin, øl og sodavand)

Vand med og uden brus

Kaffe / the

Fri bar i 2 timer (vin, øl og sodavand)

1100 kr. pr. person

Der er naturligvis mulighed for diverse tilkøb. Heriblandt kanapéer, ekstra serveringer, vinmenu, petit fours, avec og bar. Har du noget særligt i tankerne? Tøv ikke med at kontakte os, så vil vi gøre vores bedste for at imødekomme dette.

MENUER

Her finder du et forslag til menuer i de forskellige sæsoner, men da vi altid bestræber os på at gøre brug af sæsonens råvarer, tages der forbehold for vind og vejr.

FORÅR

Forret: Saltet Fisk med kamille, peberrod og koriander

Hovedret: Kalv med sommergrønt, syltede løg og sauce på peberrod

Tilkøb: Stegte forårsløg med spinat, sylt og sauce på grillet grønt

Dessert: Citrontærte med marengs

SOMMER

Forret: Rimmet fisk med agurk, sylt, urter og fløde

Hovedret: Udbenet kyllingelår med gulerod, sennep, bitre salat og sauce på surdej

Tilkøb: Stegt grønt med kerner og Beurre Blanc

Dessert: Judies rødgrød

EFTERÅR

Forret: Dampet fisk med blomkål og sauce nage

Hovedret: Nakke af gris med selleri, stikkelsbær og sauce blanquette

Tilkøb: Selleri med svampe

Dessert: Mazarin med æble og ribs

VINTER

Forret: Røget laks med bagte beder, rygeost og ristet valnødder

Hovedret: And med bagt kartoffelmos, ristet kål og sauce på varme krydderier.

Tilkøb: Selleri og svampe

Dessert: Judies risalamande