



NYTÅRSFEST

31. december 2024

Kl. 14.00-16.00 Kaffe/the med lækker kagebuffet

Kl. 16.00-17.00 Hattebaren åbner med et væld af sjove hatte. Vælg selv din favorit

Kl. 18.00 1 gl. champagne til kongens nytårstale på storskærm

Kl. 18.30 5 retters gourmet menu (se bagsiden), dessertbuffet med husets udvalgte vine ad libitum under middagen

Kaffe & avec

Fri nytårs bar til kl. 01.00 med vin, øl og vand samt udvalg af spiritus

Kl. 24.00 1 glas champagne til nytårsklokkerne, derefter flot festfyrværkeri fra terrassen

Kl. 01.00 Natmad

Peter Olsen spiller hele aftenen

Overnatning i delt dobbeltværelse

Kl. 8.00- 10.00 Stor morgenbuffet

Pris pr person kr. 2.995,-

Skal forudbestilles og forudbetales senest d. 1/12 2024

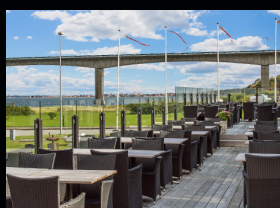
Kan ikke annulleres efter d. 1. december 2024

Tillæg for enkeltværelse kr. 350,-



Hotelværelser/Suiter•Spa•A la Carte Restaurant/Konference

**PINENHUS**



**SMALL DANISH HOTELS**
moments of happiness

www.pinenhus.dk

Pinen 3

7870 Roslev

Tlf. 97 73 18 99

Mail: pin@pinenhus.dk



Suppe:

Bouillabaisse med urtedampet torsk, løgrom, urtesalat og valnøddebrød

Forret:

Rimmet kammusling i skal serveret med kaviar, skilt kærnemælkssauce med fermenterede gulerødder, dildmarineret agurk, pommes allumet chips, urtesalat og focacciabrød

Mellemret:

Hønsballotine, æbleglace af og med friske æbler, sprød fennikel salat og frisk trøffel

Opfrisker:

Frossen lemon curd med kokos-/limeskum og guldstøv

Hovedret:

Langtidsstegt oksemørbrad med sprødstegt crouton, foie gras terrin, kraftig demi glace, pommes Anna og hengemt hvid asparges med revet tørret æggeblomme

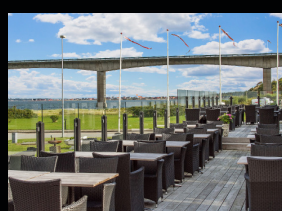
Dessert:

Dessertbuffet



Hotelværelser/Suiter•Spa•A la Carte Restaurant/Konference

**PINENHUS**




SMALL DANISH HOTELS
moments of happiness