

A HEREFORD BEEFSTOUW

Selskabsmenuer



**A HEREFORD BEEFSTOUW
BRYGGERIET APOLLO
Vesterbrogade 3, v/Tivoli
DK-1620 København V**

**Tel.: (+45) 33 12 74 41
tivoli@a-h-b.dk**

www.ahb.dk

Insta: @herefordbeefstouw



3 retter: 299 kr

Ølpakke: 280 kr

Pris per person

Min. 10 personer

Menu 1

Apollo Menu

FORRET

Et udvalg af snacks på træbræt

HOVEDRET

Klassiske spareribs med coleslaw, barbecuesauce og bagt kartoffel med smør

DESSERT

Vaniljeis med saltet ølkaramel og crumble

ØLPAKKE

Apollo's fire typer
hjemmebryggede øl ad libitum

APOLLO BRYGGERIET

Apollo Bryggeriet er en del af A Hereford Beefstouw, men Apollomenuen er specielt sammensat, så den passer til vores hjemmebryggede øl.

Selve bryggeriet er opbygget med de berømte tyske ølkældre som forbillede, og bryganlægget blev indkøbt i det gamle Østtyskland i 1989. Siden 1990 har vi forsynet vores gæster med skummende frisk pilsnerøl samt en række andre ølproduktioner. Vi brygger efter gamle velkendte traditioner, men tilbyder også hver måned en ny spændende specialbryg.

De store kobberbryggedler står funklende og mægtige midt i lokalet mellem kælder og første sal. Fra kælderen kan gæsterne kigge ud i gærrummet. De øvrige etager er meget lyse og præget af en hyggelig og livlig atmosfære.

Menu 2

Get together Menu

3 retter: 349 kr

Pris per person
Min. 10 personer

FORRET

Gravad laks
Laksen graves efter
Fru Damgaards opskrift fra 1971

Serveres med krydderurtesalat
og lun peberrodscrème
Hertil brød og smør

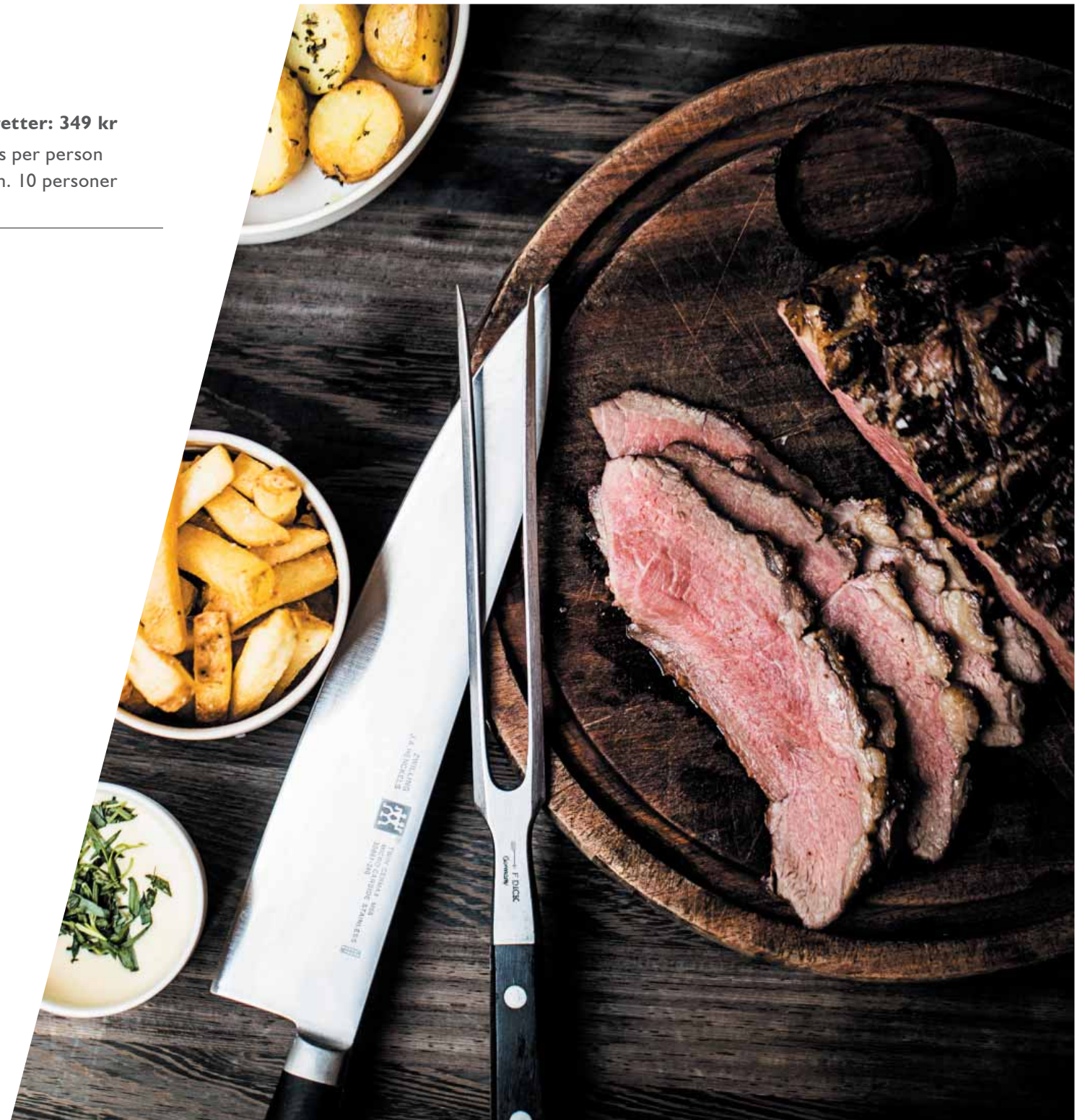
HOVEDRET

Helstegt højreb, ca. 200 g
Ledsages af kålsalat med rødbede,
soltørrede tranebær og sprøde kerner

Serveres med sæsonens kartoffel
og pommes frites,
kryddersmør og sauce

DESSERT

Kastberg is
En smagning af is og sorbet
fra ismageren Joachim Kastberg
ledsaget af lidt sprødt





2 retter: 349 kr

3 retter: 399 kr

Salatbar: 55 kr

Pris per person

Min. 10 personer

Ønskes større bøf, er
prisen 50 kr. pr. 50 g

Menu 3

A Hereford Beefstouw Menu

Sammensæt jeres egen 2- eller 3-retters menu:

FORRETTER

Gravad laks

(A Hereford Beefstouw Signatur)

Laksen kommer fra Færøerne og den graves
efter Fru Damgaards opskrift fra 1971

Serveres med sennepsdressing

Hertil kommensbrød og smør

eller

Carpaccio

med oliven, parmesan, citron og lunt brød

HOVEDRET

Bøf af oksefilet, ca. 200 g - grillet efter eget valg

Hertil valgfri sauce og kartoffel

DESSERTER

A Hereford Special

(A Hereford Beefstouw Signatur)

Vaniljeis, rommarinerede rosiner, ingefær,
flødeskum, kaffedrys og Caloric Punch

eller

Fru Damgaards æblekage

med mandler og makroner

Vinpakker

*Isvand er inkluderet i alle vinpakkerne
Alle priser er per person*

Basis

3 timer ad libitum: 295 kr
3 genstande: 180 kr

Husetes hvidvin
Husetes rødvin
Hjemmebrygget øl
Sodavand

Spansk

3 timer ad libitum: 395 kr
1 gl. hvid & 2 gl. rød: 225 kr

Hvid: Albariño, Lagar de Costa (Raix Baixas)
Rød: Proelio, Rioja Crianza *eller*
Rød: Trus Reserva, Ribera del Duero

Italiensk

3 timer ad libitum: 425 kr
1 gl. hvid & 2 gl. rød: 295 kr

Hvid: Soave, Vicentini Agostino, Verona
Rød: Tyrannus, Primitivo di Manduria *eller*
Rød: Chianti Classico, Bandini, Villa Pomona, Toscana

Oversøisk

3 timer ad libitum: 450 kr
1 gl. hvid & 2 gl. rød: 300 kr

Hvid: Mornington Peninsula, Chardonnay, Yabby Lake, Australien
Rød: Nikela – Grangehurst Winery, Sydafrika *eller*
Rød: Cabernet Sauvignon, Seven Falls Cellars, USA

Fransk

3 timer ad libitum: 495 kr
1 gl. hvid & 2 gl. rød: 330 kr

Hvid: Chablis, Dauvissat, Bourgogne
Rød: Ségla, 2. vin de Château Rausan Ségla, Margaux *eller*
Rød: Château Chantalouette, 2. vin de Ch. de Sales, Pomerol

Luksus

3 timer, ad libitum: 750 kr
En type hvid- og en type rødvin

Hvid: Meursault, Clos de Corvées Citeau, Chavy, Bourgogne
Hvid: Pouilly Fuissé, Nectar, Roger Lassarat, Bourgogne
Rød: Nuits St. Georges, J. Tardy & Fils, Bourgogne
Rød: Châteauneuf-du-Pape, Hautes Brusquières
Rød: Arnione, Bolgheri, Campo Alla Sughera, Toscana, Italien
Rød: Barbaresco, Cotta, Sottimano, Piemonte, Italien



