

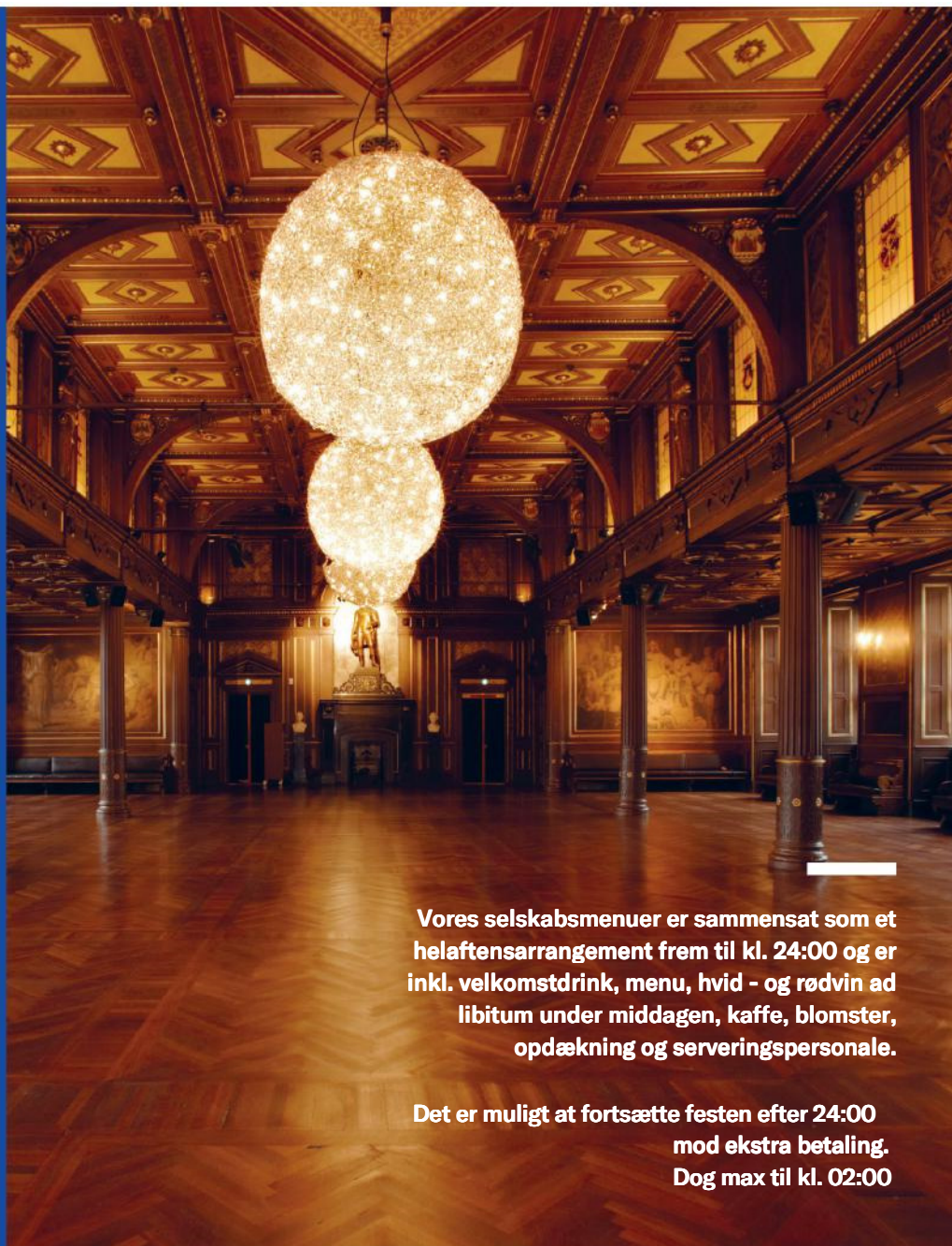
# Menuforslag 2024

MENUER FRA:  
CPH-Gourmet og Restaurant Babette

Priserne på menuerne er ekskl. lokaleleje.

Prisen for leje af børssalen er kr. 100.000,- inkl. moms.

Medlemmer af Dansk Erhverv får 30% rabat på lokalelejen.



Vores selskabsmenuer er sammensat som et helaftensarrangement frem til kl. 24:00 og er inkl. velkomstdrink, menu, hvid - og rødvin ad libitum under middagen, kaffe, blomster, opdækning og serveringspersonale.

Det er muligt at fortsætte festen efter 24:00 mod ekstra betaling. Dog max til kl. 02:00

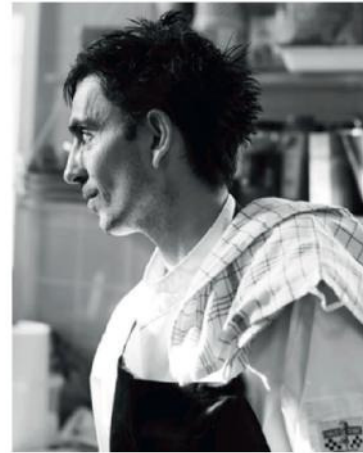


# Velkommen

Vælg mellem spændende menuer fra dygtige og passioneret kokke

## Copenhagen Gourmet

Copenhagen Gourmet består af højtuddannede kokke med kompetencer fra mange af de bedste danske Michelinrestauranter. Vi videreformidler de velsmagende menuer og spændende sammensætninger af råvarer, som man oplever på Danmarks bedste restauranter - men som sjældent opleves i cateringregi. Tryghed, dygtighed, kreativitet, fleksibilitet og æstetik er hovedingredienserne i Copenhagen Gourmets madleverancer. Copenhagen Gourmet er ejet af Kasper Rune Sørensen, der har opbygget sin ekspertise hos nogle af Danmarks dygtigste restauratører og har bl.a. arbejdet som selvstændig restauratør på Restaurant Nouveau og som køkkenchef på Michelinrestauranten Kommandanten i tre år.



## BABETTE

Makkerparret Christian Wellendorf og Morten Falk, puster nyt liv i historien om Babette, med eksklusive og skræddersyede middage og events landet over. Ligeså på Børsen, hvor I kan vide jer trygge og jeres gæster føle sig velkomne, i Babette's favn.

Med erfaring fra toprestauranter i ind- og udland, deltagelse ved verdensmesterskaberne Bocuse d'Or, samt en årrække på kokkelandsholdet, er Christian og Morten garanter for en smagsoplevelse båret af lige dele kreativitet, ekspertise, faglighed og præcisionshåndværk.

Babette's menuer er baseret på lokale råvarer i sæson, krydret med specialiteter af bedste kvalitet fra nær og fjern. Økologisk frugt og grønt, fisk og skaldyr fra havet omkring os og kød opdrættet med velfærd i højsæde.

# Cph-gourmet

Januar, februar, marts

---

**Forretter** Marinerede kammuslinger med æble, selleri, valnødder og syrlig dressing.  
eller Tempereret torsk med grønkål, blanquette sauce og urter.

---

**Hovedretter** Oksehøjreb med dehydrerede rødbeder, puré på pastinak og portvinssauce. På siden kartoffel fondant.  
eller Glaseret bryst af dansk gris med bagte løg, syltede bøgehatte, persille og rødvinnsauce. På siden kartoffel fondant.

---

**Dessert** Ananas i mørk rom med rørt panna cotta, crumble og mynthe.

---

Helaftensarrangement kr 1.750,- pr. kuvert inkl. moms.

---

# Cph-gourmet

April, maj, juli, august, september

---

**Forretter** Jomfruhummer med friske ærter, mynte og asparges mayo, lardo og kold muslingebouillon  
eller Krydret laks med dansk ørredrogn, grillet agurk, rygeost og urter

---

**Hovedretter** Dansk kylling med svampe, grønne asparges, løgpuré og blanquette sauce. På siden kartofler med smør og persille  
eller Ryg af ung kalv serveret med forårsløg, karotter og sommerkål. På siden nye kartofler med persille og smør

---

**Dessert** Hindbær, hvid chokolade mousse, macademia og verbena

---

Helaftensarrangement kr. 1.750,- pr. kuvert inkl. moms.

---

# Cph-gourmet

Oktober, november, december

**Forretter** Saltet sandart med peberrod, persille, löjrom og karseurter

eller Torsk med selleri puré, smørsauce med urter og salat

---

**Hovedretter** Dansk kalv med pommes anna med svampe, grønkål og rødvinns sauce

eller Farseret vagtel med aubergine, hengemte trøfler, løg og sauce på brændt porre og timian

---

**Dessert** Mørk chokolade cremeaux med ananas, vanille parfait og knas

---

Helafteensarrangement kr. 1.750,- pr. kuvert inkl. moms.

---



# Restaurant Babette

Januar, februar, marts, april

---

<b>Forretter</b>	Rimmet Vesterhavstorsk, Æggeblommekartofler, syltede sennepsfrø, flødesauce med peberrod & dildolie
eller	Pocheret hønseæg fra familiegården Barkholt, Stegte svampe, sprød sobatcha & intens champignonbouillon med citrontimian <i>Forretter serveres med surdejsbrød &amp; saltet smør</i>
<b>Hovedretter</b>	Dampet rødtunge farseret med letrøget bakskuld mousse, Vinterspinat, beurre blanc sauce med purløg & rogn
eller	Dansk kalv – stegt mørbrad & braiseret skank, Bagte tropealøg, syltede borretaneløg & aromatisk kalvesauce med tyttebær <i>(råvaretillæg DKK 50 pr. kuvert)</i> <i>Hovedretter serveres med årstidens kartoffel a part</i>
<b>Dessert</b>	Babette's Pavlova, blodappelsin marineret med Grand Marnier, sprød italiensk marengs & luftig vaniljecreme
eller	Chokolade & Kaffe, mousse med espresso & mørk chokolade, flødekaramel, praliné med nødder fra Piemonte

---

3 retter

kr. 1.830,-

pr. kuvert inkl. moms.

---

# Restaurant Babette

maj, juni, juli, august

---

<b>Forretter</b>	Terrin af norske kammuslinger med citrus & ristede korianderfrø, letpisket rygeost, grønne asparges & muslingebouillon med citronverbena
eller	Dansk taskekrabbe med nye kartofler, ristede croustons, grønne ærter, karseurter & peberrod <i>Forretter serveres med surdejsbrød &amp; saltet smør</i>
<b>Hovedretter</b>	Label Rouge kylling fra Pyrenæerne, hvide asparges, vild brøndkarse & cremet morkelsauce med tør sherry
eller	Dansk kalv – stegt mørbrad & braiserede haler, grønne bælgfrugter, nye løg, persillecreme & kalvesauce <i>(råvaretillæg DKK 50 pr. kuvert)</i> <i>Hovedretter serveres med årstidens kartoffel</i>
<b>Dessert</b>	Danske jordbær & rabarber, karamelliseret hvid chokolade, hibiscus & sorbet med strejf af kardemomme
eller	Vilde svenske blåbær, mørk chokolademousse, blåbær kompot & vaniljekaramel med hyldeblomst

---

3 retter

kr. 1.830,-

pr. kuvert inkl. moms.

---

# Restaurant Babette

September, oktober, november, december

---

**Forretter** Terrin af jomfruhummere fra Læsø, italienske broccoli, syltede asier, mild wasabicreme & jomfruhummerbouillon

eller Pocheret laks fra Hiddenfjord, variation af tomater, hvidløg, basilikum & Piment d'Espelette

*Forretter serveres med surdejsbrød & saltet smør*

---

**Hovedretter** Châteaubriand af dansk gris, vinterkål, knoldsellericreme med beurre noisette, skysauce med æblemost & sennepsfrø

eller Bagt Vesterhavstorsk, stegt blomkål, salat af kørvel & estragon, beurre blanc sauce med rogn & purløg

*(råvaretillæg DKK 40 pr. kuvert)*

*Hovedretter serveres med årstidens kartoffel*

---

**Dessert** Amarene-kirsebær, mazarinkage med citrus, luftig mørk chokolade, iscreme på ristede mandler & Amareto

eller Danske Aroma-æbler, yoghurtmousse med æblepure, vaniljeis, syrlig karamel med rosmarin & Calvados

---

3 retter

kr. 1.830,-

pr. kuvert inkl. moms.

---



