THE VAULT

Har du et bekræftet bord på The Vault?
Så er du velkommen til at forudbestille enhver mad fra listen nedenfor.
Bestil venligst mindst 48 timer i forvejen ved at sende en mail til **sommelier@thewinevault.dk.**

Mediterranean Olives	**40 dkk**
Mixed Nuts	**30 dkk**
Sea Salt Potato Chips	**30 dkk**
Charcuterie and Cheese platter	**195 kr per person**
Charcuterie and Cheese platter XL	**265 kr per person**
Extra Bread	**45 kr per person**
Rossini - Royal, Classic or Gold Caviar	**825 kr per 50 g**
Trout Roe with blinis and crème fraiche	**250 kr each**
Foie Gras with crackers and jam	**250 kr per person**
Beef tartare with lovage oil, red beets and pickles on rugbrød	**180 kr each**
Burrata with virgin olive oil and petit tomatoes	**180 kr each**
Reception Tapas from El Meson*	**365 dkk per person min. 4**
Banquet Tapas from El Meson*	**465 dkk per person min. 4**
Signature Menu from El Meson*	**649 dkk per person min. 4**
Luxury 3 course Menu from El Meson*	**895 dkk per person min. 4**
4 course dinner from Aamanns 1921**	**1265 dkk per person min. 8**
8 course dinner from Aamanns1921**	**1485 dkk per person min. 8**
7 course dinner from Mads Cortsen – Friday and Sat only **(Not available in November and December 2026)**	**950 dkk per person min. 2**

*Description of El Meson options page down
**Description of Aamans dinner page down

Reception Menu (min. 4 personer) 365 dkk

- Oliven
    - Friske grønne oliven
- Pan
    - Friskbagt brød
- Croquetas x2
    - El Meson's hjemmelavede kroketter
- Chorizo
    - Spansk krydret pølse
- Tortilla Espanola
    - Kartoffelomelet
- Nachos
    - Sprøde Nacho chips
- Datiles con bacon
    - Dadler i baconsvøb
- Jamón Ibérico
    - Spansk sortfodsskinke
- Salmon
    - Laks marineret i kaffe
- Surtido de queso
    - Blanding af manchego oste
- Escilivada
    - Røgfyldte grøntsager
- Aioli
    - El Meson's hjemmelavet aioli

Banquet Menu (min. 4 personer) 465 dkk

- Oliven
    - Friske grønne oliven
- Pan
    - Friskbagt brød
- Croquetas x2
    - El Meson's hjemmelavede kroketter
- Chorizo
    - Spansk krydret pølse
- Tortilla Espanola
    - Kartoffelomelet
- Nachos
    - Sprøde Nacho chips
- Datiles con bacon
    - Dadler i baconsvøb
- Jamón Ibérico
    - Spansk sortfodsskinke
- Salmon
    - Laks marineret i kaffe
- Albondigas
    - El Meson's hjemmelavede kødboller i svampesauce
- Gambas
    - Traditionelle rejer i hvidløg & chilli
- Surtido de queso
    - Blanding af manchego ost
- Mezcla del chef
    - Kokkens blanding, Kikærter, ærter, miniløg & tørrede bær
- Escilivada
    - Røgfyldte grøntsager
- Aioli
    - El Meson's hjemmelavet aioli

Signature Menu (min. 4 personer) 649 dkk

1.Servering

- Tortilla Espanola
  - Spansk kartoffelomelet
- Datiles con Bacon
  - Dadler i baconsvøb
- Patatas Bravas
  - Friterede kartofler i bravas sauce
- Croquetas
  - El Meson's hjemmelavet krokket
- Pimientos Padron
  - Spanske Padron peber
- Chorizo
  - Spansk krydret pølse
- Aioli
  - El Meson's hjemmelavet aioli
- Romesco
  - Traditionel sauce, lavet af peberfrugt, mandler, hvidløg, olivenolie, eddike

2.Servering

- Kalvefillet med kikærte, ærter, miniløg & pebersauce

Eller

- Dagens fisk med kikærte, ærter, miniløg

3.Servering

- Passionsfrugt semifreddo

Luksus 3-retters menu (min. 4 personer) 895 kr

- **Langostino**
  - Grillede langostino rejer, med ærter, miniløg & escilavada

- **Ribeye**
  - Grillet Ribeye med kikærter, ærter, miniløg & pebersauce

- **Passionsfrugt Semifreddo**
  - Klassisk semifreddo med frisk passionsfrugt

Beskrivelse af menuerne hos Aamanns 1921

4 retter: 1265 kr Minimum 8 gæster
Menuen består af 2 forretter, 1 hovedret og 1 dessert
Menuen inkluderer brød og smør

Rugchips, solsikkefrøhummus
Oysters, hvid ribs, chili
Crouqettes, guancialle
Ravioli, oksehale, salvie, hasselnødder
Dansk rib eye, bordelaise sauce
Mandel kage, karmelliserede æbler, vanilje is

8 retter: 1485 kr Minimum 8 gæster
Menu med 4 appetitvækkere, 2 forretter, 1 hovedret og 1 dessert
Menuen inkluderer brød og smør

Rugchips, solsikkefrøhummus
Oysters, hvid ribs, chili
Crouqettes, guancialle
Gravad inderlår, karamelliserede løg, tart
Laks-taramasalata, endive salat
Saltet helleflynder, syltet jordbær, peberrod
Ravioli, oksehale, salvie, hasselnødder
Dansk rib eye, bordelaise sauce
Mandel kage, karmelliserede æbler, vanilje is

Menuerne gælder for 8-20 personer.
Private dining skal bookes senest 7 dage i forvejen.
Afbestilling skal ske senest 7 dage i forvejen.
Derefter er det muligt at justere antallet med +/- 3 gæster frem til 3 dage før arrangementet.