

# New year's Eve 2023/2024

Welcome in Square 17:30

Queen's speech 18:00  
Oysters - Olives - Villa's salted nuts  
Ayala Brut Majeur Champagne

Dinner in Public - 18:30

Dinner  
935 DKK price per adult  
355 DKK price per kid

Wine menu  
575 DKK



## Menu - Buffet

---

### Appetizer - Served on the table

Cold smoked Icelandic salmon with horseradish and dill  
Caviar, blinis and organic sour cream  
Salt baked celery, hazelnuts and Gammel Knas  
*2021 Dominique Stagård, Handwerk Grüner Veltliner*

### First course

Lobster à la Villa Copenhagen  
New year's cod - capers, bacon, beetroot, horseradish, onions and parsley  
Halibut, mussel sauce and winter herb salad  
KBH ham, dried tomatoes, mushroom and piment d'espelette mayo  
Pumpkin - baked and pickled with fried seeds  
Grilled vegetables, Arla Unika Havgus and olive oil  
Cauliflower, almonds, lemon and tarragon  
Jerusalem artichoke soup, truffle salsa and chips  
*2021 Antinori Castello della Sala, Bramito del Cervo Bianco Chardonnay*

### Main course

Monkfish tail, fennel, olives and burnt peppers  
Villa mushroom steak glazed with danish miso  
Tenderloin of beef with black pepper and truffle sauce  
Pommes Dauphinoise with morels and thyme  
Nordic caponata  
Beans and lentils from Skovgaard Gods Organic winter salad,  
small cabbage leaves and danish vinaigrette  
*2015 Vina Errazuriz, Aconcagua Alto Cabernet Sauvignon*

### Dessert and cheeses

Variation of danish cheeses and jams with bread and crackers from Rug  
Variation of New Year's desserts from Rug bakery  
Fruit, cakes, petit fours and chocolate  
*Domaine des Baumard, Coteaux du Layon Carte d'Or*

### Kids - buffet

*Green pancakes, tarragon mayo and root vegetables  
Fish and chips - Villa style  
Gråsten chicken with mash potatoes  
Meatballs bolognese, pasta and parmesan cheese  
Tenderloin of beef, roasted potatoes and sauce bearnaise*

---

# Nytårsaften 2023/2024

Velkomst i Square 17:30

Dronningens nytårstale 18:00

Østers, oliven og Villas salte nødder  
Ayala Brut Majeur Champagne

Middag i Public - 18:30

Middag  
935 DKK pris per voksen  
355 DKK pris per barn

Vinmenu  
575DKK



## Menu - Buffet

### Appetizer - serveret ved bordet

Koldrøget laks fra Island, peberrod og dilld  
Caviar, blinis og creme fraiche  
Saltbagt selleri, hasselnødder og gammel knas  
*2021 Dominique Stagård, Handwerk Grüner Veltliner*

### Forret

Hummer a la Villa Copenhagen  
Nytårstorsk - kapers, bacon, rødbede, peberrod, løg og persille  
Helleflynder, muslingesauce og vinterurtesalat  
Grillet grønt, Arla Unika Havgus og olivenolie  
KBH ham, bagte tomater, svampe og piment d'espelette  
Græskar - bagt og syltet med friterede kerner  
Grillet grønt, Arla Unika Havgus og olivenolie  
Blomkål, mandler, citron og estragon  
Jordkokkesuppe, trøffel salsa og chips  
*2021 Antinori, Castello della Sala Bramito del Cervo Bianco, IGT*

### Hovedret

Havtaskehale, fennikel, oliven og brændt piment  
Villa svampesteak glaseret med dansk miso  
Oksemørbrad, sort peber og trøffelsauce  
Pommes Dauphines med morkler og timian  
Nordisk caponata  
Bønner og linser fra Skovsgaard Gods  
Økologisk vintersalat, skud af kål og dansk vinaigrette  
*2015 Vina Errazuriz, Aconcagua Alto Cabernet Sauvignon*

### Dessert og oste

Variation af danske oste og marmelade med brød og knækbrød fra Rug  
Variation af nytårsdesserter fra Rug Bakery  
Frukt, kager, petit four og chokolade  
*Domaine des Baumard, Coteaux du Layon Carte d'Or*

### Børnebuffet

Grønne pandekager, estragonmayo og rodfrugter  
Fish and chips - Villa style  
Gråsten kylling og kartoflerpuré  
Meatballs bolognese, pasta og parmesan  
Oksemørbrad, ristede kartofler og bearnaise