



Nytårsaften i
SUKAIBA Copenhagen
på toppen af København

2018/19



#sukaibacph // sukaiba.dk

SUKAIBA
COPENHAGEN



EN HELT SÆRLIG NYTÅRSAFTEN PÅ 23. ETAGE

Lækker mad, fantastisk panoramaudsigt, festlig stemning, champagne,
skønne drinks - og måske den traditionelle nytårs-cigar.

Nytårspakken i SUKAIBA Copenhagen inkluderer:

- Champagne til Dronningens Nytårstale
- SUKAIBA Copenhagen nytårsmiddag
– 14 retter fordelt på 7 serveringer
- Vinmenu
- DJ
- Fri bar* til kl. 02.30
- Champagne kl. 24.00

Pris: Kr. 3.500,- pr. person

Bestil på dette [link](#)

Bestilling er bindende efter den 30. november 2018.

Overnatning kan bookes via
www.acbellaskycopenhagen.com

Aftenens program:

- 17.30: Dørene åbnes
- 18.00: Champagne og Dronningens Nytårstale
- 18.30: SUKAIBA Copenhagen nytårsmiddag
- 22.30: Fri bar* og DJ til kl. 02.30
- 24.00: Champagne
- 03.00: Festen slutter

Vi har et stort udvalg af luksusdrikkevarer, der kan tilkøbes i løbet af aftenen.

Lækre kvalitets-cigarer kan købes og nydes i vores velindrettede cigarlounge med udsigt over København.

**Fri bar inkluderer et begrænset udvalg af SUKAIBA Copenhagen's udvalg af vin, øl og spiritus.
Såfremt der skulle være nogle allergier, specielle diæter eller lign, bedes dette oplyst ved bestilling.
Børn under 18 år ingen adgang.*

SUKAIBA Copenhagen nytårsmenu:

Første servering:

Baerii caviar med sesamflager
Østers med ponzu
Sprød nori med let røget dild
Chablis 1er cru – Fourchaume

Anden servering:

Salat på tynde skiver af grøntsager med chili- og goma sauce
Tomater tørret på robotagrill med spinat, tofu og sesam
Riesling Hugel Jubilée

Tredje servering:

Laks fra Færøerne med ingefær, salat på spidskål, æble og sesam
Hummer med sauce på blommesake og baby spinat
Cinerino, Viognier, Abbona

Fjerde servering:

Uramaki - Spicy yellowtail med rucola og jalapenos
Gunkan – oksetatar, teriyaki og hvid stør
Masumi, Junmai Daiginjo "Sanka"

Femte servering:

Blomkåls tempura med hasselnøddecreme, østers og koriander
Vesterhavstorsk med røget misosmør, riseddike, citrongræs og lang peber
Domäne Wachau, Pinot noir reserve

Sjette servering:

Stegte gyoza - svineskank med sorte hvidløg og grøn chili
Højreb med karamelliseret smørvalle og trøffel
Domaine Thierry, Glantenay, Volnay

Syvende servering:

Ananas bagt i 6 timer over robataen med earl grey sorbet og cremede limeblade
Eroica Ice wine, Ethos Late Harvest Riesling