ZELESTE · SELSKABER 2027

Sæsonens selskabsmenuer

Vælg én forret, én hovedret og én dessert · hele selskabet får den samme menu.

2 RETTER 475 KR · 3 RETTER 545 KR

Vinter

1. JANUAR – 31. MARTS 2027

FORRET

Løjrom med crème fraîche, rødløg og purløg, hertil ristet brød

Tatar rørt med estragon, dijonsennep, cognac og cornichoner

Briochetoast med svampe, trøffel, parmesan og fløde (V)

HOVEDRET

Dagens fisk med hvidvinssauce, vinterkål og stegte kartofler

Grillet striploin med rødvinssauce, svampe og stegte kartofler

Gnocchi med vinterens svampe, hvidløg, fløde og parmesan (V)

DESSERT

Hvid chokolademousse med skovbærkompot, mørk chokolade og appelsin

Zelestes cheesecake med sæsonens kompot og mandelcrumble

Skovbærsorbet med vaniljecreme, syltede bær og crumble

Forår

1. APRIL – 30. JUNI 2027

FORRET

Koldrøget laks med grønne asparges, dild- og citroncreme og syltet rødløg

Tatar rørt med estragon, dijonsennep, cognac og cornichoner

Burrata med marinerede tomater, oliven, rucola og parmesan (V)

HOVEDRET

Dagens fisk med hvidvinssauce, ærtepuré og nye kartofler

Grillet striploin med rødvinssauce, grønne asparges og nye kartofler

Gnocchi med grønne ærter, asparges, fløde og parmesan (V)

DESSERT

Rabarbersorbet med hvid chokolademousse og pistacie

Zelestes cheesecake med sæsonens kompot og mandelcrumble

Chokoladebrownie med vaniljeis og krokant

Sommer

1. JULI – 30. SEPTEMBER 2027

FORRET

Tatar rørt med estragon, dijonsennep, cognac og cornichoner

Skagensalat med håndpillede rejer, dildcreme og løjrom på ristet brød

Kold gazpacho med marinerede tomater og agurk, croutoner og urteolie (V)

HOVEDRET

Grillet striploin med rødvinssauce, bagte gulerødder og nye kartofler

Dagens fisk med hvidvinssauce, ærtepuré og nye kartofler

Gnocchi med svampe, hvidløg, fløde og parmesan (V)

DESSERT

Zelestes cheesecake med sæsonens kompot og mandelcrumble

Jordbærsorbet med citroncreme, marengs og basilikum

Danske jordbær med vaniljeis og mandelcrumble

Efterår

1. OKTOBER – 31. DECEMBER 2027

FORRET

Tatar rørt med estragon, dijonsennep, cognac og cornichoner

Koldrøget laks med rygeost, tyttebær og rugbrødschips

Bagt græskar med friskostcreme, ristede kerner og honning (V)

HOVEDRET

Grillet striploin med rødvinssauce, stegte svampe og kartofler

Dagens fisk med hvidvinssauce, knoldselleri og stegte kartofler

Gnocchi med svampe, hvidløg, fløde og parmesan (V)

DESSERT

Zelestes cheesecake med sæsonens kompot og mandelcrumble

Kirsebærsorbet med mørk chokolademousse, syltede bær og crumble

Bagt æble med vaniljeis og saltkaramel

(V) = vegetarisk. Menuerne er med forbehold for ændringer.
Alle priser inkl. moms, gældende 2027.

STORE STRANDSTRÆDE 6 · 1255 KØBENHAVN K
+45 33 16 06 06 · SELSKABER@ZELESTE.DK

ZELESTE

Seasonal menus

Choose one starter, one main course and one dessert · the whole party is served the same menu.

2 COURSES 475 KR · 3 COURSES 545 KR

Winter

1 JANUARY – 31 MARCH 2027

STARTER

Bleak roe with crème fraîche, red onion, chives and toasted bread

Steak tartare with tarragon, Dijon, cognac and cornichons

Brioche toast with mushrooms, truffle, parmesan and cream (V)

MAIN COURSE

Fish of the day with white wine sauce, winter cabbage and pan-fried potatoes

Grilled striploin with red wine sauce, mushrooms and pan-fried potatoes

Gnocchi with winter mushrooms, garlic, cream and parmesan (V)

DESSERT

White chocolate mousse with forest berry compote, dark chocolate and orange

Zeleste's cheesecake with seasonal compote and almond crumble

Forest berry sorbet with vanilla cream, pickled berries and crumble

Spring

1 APRIL – 30 JUNE 2027

STARTER

Cold-smoked salmon with green asparagus, dill and lemon cream and pickled red onion

Steak tartare with tarragon, Dijon, cognac and cornichons

Burrata with marinated tomatoes, olives, rocket and parmesan (V)

MAIN COURSE

Fish of the day with white wine sauce, pea purée and new potatoes

Grilled striploin with red wine sauce, green asparagus and new potatoes

Gnocchi with green peas, asparagus, cream and parmesan (V)

DESSERT

Rhubarb sorbet with white chocolate mousse and pistachio

Zeleste's cheesecake with seasonal compote and almond crumble

Chocolate brownie with vanilla ice cream and brittle

Summer

1 JULY – 30 SEPTEMBER 2027

STARTER

Steak tartare with tarragon, Dijon, cognac and cornichons

Skagen salad with hand-peeled shrimp, dill cream and bleak roe on toasted bread

Chilled gazpacho with marinated tomatoes and cucumber, croutons and herb oil (V)

MAIN COURSE

Grilled striploin with red wine sauce, roasted carrots and new potatoes

Fish of the day with white wine sauce, pea purée and new potatoes

Gnocchi with mushrooms, garlic, cream and parmesan (V)

DESSERT

Zeleste's cheesecake with seasonal compote and almond crumble

Strawberry sorbet with lemon cream, meringue and basil

Danish strawberries with vanilla ice cream and almond crumble

Autumn

1 OCTOBER – 31 DECEMBER 2027

STARTER

Steak tartare with tarragon, Dijon, cognac and cornichons

Cold-smoked salmon with smoked cheese, lingonberries and rye bread crisps

Baked pumpkin with cream cheese, toasted seeds and honey (V)

MAIN COURSE

Grilled striploin with red wine sauce, sautéed mushrooms and potatoes

Fish of the day with white wine sauce, celeriac and pan-fried potatoes

Gnocchi with mushrooms, garlic, cream and parmesan (V)

DESSERT

Zeleste's cheesecake with seasonal compote and almond crumble

Cherry sorbet with dark chocolate mousse, pickled berries and crumble

Baked apple with vanilla ice cream and salted caramel

(V) = vegetarian. Menus are subject to change.
All prices include VAT and apply to 2027.

STORE STRANDSTRÆDE 6 · 1255 KØBENHAVN K
+45 33 16 06 06 · SELSKABER@ZELESTE.DK

ZELESTE