



Nytår på Feddet – En aften i ren forkælelse

Lad 2026 begynde med stil! Træd ind i det nye år med en uforglemmelig aften på Feddet Strand Resort, hvor Bistro No 12 inviterer dig til en eksklusiv nytårsoplevelse i smukke omgivelser og med gastronomi i særklasse.

Læn dig tilbage – vi forkæler dig hele vejen

Glæd dig til en overdådig 8-retters luksusmenu, hvor hver servering er nøje sammensat for at vække dine smagsløg. Aftenen starter med bobler og snacks i Loungen til H.M. Kongens nytårstale, og slutter med kransekage og champagne.

Program for aftenen

Kl. 18.00 – Bobler & snacks i Loungen til nytårstalen

Kl. 18.30 – Velkommen i Bistro No 12

Kl. 23.45 – Kransekage & champagne i Loungen

Nytårsmenu

Snacks og bobler i Loungen

Tun • Kimchi • Tang

Håndskåret tun vendt i miso sauce, toppet med tang og wasabi sesam.

Kammusling • Jordskokker • Rosenblade

Smørstegt kammusling på cremet jordskokke-puré, toppet med syltede jordskokker, sprøde salvie chips og et strejf af rosenblade.

Hummerbisque med grillet hummerhale

Fløjlsblød bisque lavet på skaller og cognac, serveret med en smørgrillet hummerhale og frisk purløgssolie

Renser – Sorbet

Citron- og myntesorbet, frisk og syrlig sorbet til at rense ganen og forberede smagsløgene på hovedretten.

Pause

Svampe fra Feddet • Fløde • Risotto

Cremet risotto med håndplukkede svampe fra Feddet, vendt i fløde og gammelkñas, toppet med et strejf af sort trøffel og sprøde svampechips.

Beef Wellington • Morkler • Selleri

Oksemørbrad indbagt i smørbagt butterdej med svampeduxelles og skalotteløg. Serveres med variation af selleripuré, morkel og kartoffelpavé – samt en fyldig rødvinsglace.

Chokoladeskum • Havtornsorbet • Frugtlæder

Luftig chokoladeskum på mørk chokolade, serveret med syrlig havtornsorbet og tyndt frugtlæder af havtorn og æble.

Tilvalg – løft oplevelsen endnu højere

- 10 g caviar – 195,- DKK
- 6 østers med garniture – 195,- DKK
- Udvalg af oste med sprødt og sødt – 125,- DKK

Pris pr. kuvert: 995,- DKK

Vinmenu (6 glas): 595,- DKK

Saftmenu (6 glas): 495,- DKK

Glæd dig til en smagfuld, stemningsfuld og stilfuld afslutning på året – vi glæder os til at fejre nytår med dig på Feddet!

Begrænsede pladser – book allerede nu via mail: info@feddet.dk

Ved afbestilling under 14 dage før betales 100 % af beløbet.

