



Oplev det eksklusive aye aye Chambre

Et intimt og elegant lokale med plads til 18 gæster og en privat udendørs gårdhave. Perfekt til enhver særlig anledning. Uanset om det er en festlig middag, et forretningsmøde eller en unik fejring, kan lokalet skræddersys til jeres ønsker.

Alle pakker inkluderer

- Vært ved ankomst
- Velkomstkort med kuvertmenuer og tilhørende vinmenu
- Velkomstchampagne der "sables" af vores Sommelier – prøv det selv, hvis I har lyst!
- Personlig præsentation af menuen ved vores kok og Sommelier
- Smuk udsmykning med årstidens blomster

Ønsker I en helt særlig vinmenu?

Vores Wine Director Christoffer Schwarz-Nielsen kan guide jer til en smagfuld vinoplevelse. Lad os endelig vide, hvis I ønsker direkte dialog med Christoffer eller se hele vores vinkort på restaurantayeaye.dk.

Alle ændringer og/eller tilføjelser skal vælges af hele selskabet. Vi tager hensyn til oplyste allergener min. 5 dage før arrangementet.

The Cosy Gathering | 1600

- Et glas af husets champagne (serveres i gårdhaven, hvis vejret tillader)
- 10 retter aye aye sharing menu over 5 serveringer
- 4-glas vinmenu med efterskænkning
- After-dinner cocktail
- Kaffe & sødt (med mulighed for tilvalg af avecs)

The Oppulent Affair | 2000

- Et glas af husets champagne (serveres i gårdhaven, hvis vejret tillader)
- 10 retter premium aye aye sharing menu over 5 serveringer
- 4-glas premium vinmenu med efterskænkning
- After-dinner cocktail
- Kaffe & sødt (med mulighed for tilvalg af avecs)
- Goodiebag med Admirals amenities serie, sødt fra husets konditor og en Admiral vinoptrækker

The Exquisite Experience | 2600

- Vintage champagne til velkomst (serveres i gårdhaven, hvis vejret tillader)
- 10 retter premium aye aye sharing menu over 5 serveringer
- 4-glas premium vinmenu med efterskænkning
- After-dinner cocktail
- Kaffe & sødt (med mulighed for tilvalg af avecs)
- Osteservering med 4 slags oste og dertilhørende vin
- Goodiebag med Admirals amenities serie, sødt fra husets konditor, en Admiral vinoptrækker og en halv flaske Henriot champagne