

Program Påskén 2019

18. april

Skærtorsdag

- Kl. 11-12 Velkomst/orientering i Greenland Room
- Kl. 12-14 Frokost buffet i Brasserie Ulo
- Kl. 16.00 Bobler og skaldyr på terrassen*
- Kl. 18.00 2 retters menu med kaffe og the

19. april

Langfredag

- Kl. 12-14 Frokost i Brasserie Ulo*
- Kl. 14-16 Vin og vildt ved Sermermiut*
- Kl. 18.00 2 retters menu med kaffe og the

20. april

Påskelørdag

- Kl. 12-14 Frokost i Brasserie Ulo*
- Kl. 16.45 Champagne smagning i loungen ved Greenland Room*
- Kl. 19.00 Gallamiddag i Brasserie Ulo (5 retters)
- Kl. 21.30 Koncert med Ester Brohus

21. april

1. Påskedag

- Kl. 13-15 Påskefrokost i Brasserie Ulo
- Kl. 16.00 Servering på terrassen*
- Kl. 19.00 2 retters menu med kaffe og the

22. april

2. Påskedag

- Kl. 11-14 Brunch i Restaurant Ulo*

*) Ikke inkl. i pakkeprisen

Skærtorsdag

På terrassen kl. 16.00

Her serveres der mousserende vin fra vinhuset Schramsberg i Californien. Huset Schramsberg blev kendt da J.F Kennedy, valgte disse dråber til servering i det hvide hus og det gør man stadig den dag i dag. Boblerne bliver ledsaget af lidt frisk fanget skaldyr fra Isfjorden.

Pris pr. person kr. 125,-

Tilmelding nødvendig



Langfredag

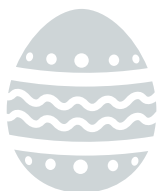
Tur til Sermermiut kl. 14.00

Vi tager til det natur skønne område ved den gamle boplads Sermermiut som er på UNESCO's verdensarvsliste, med en fantastisk udsigt til isfjordens isbræ. Vi bliver sat af ved den gamle heliport, hvor gå turen til Isbræen det tager ca. 30 min.

Mellem kl. 15.30 - kl. 16.00 vil der ved den gamle heliport blive serveret frugtvin fra det anerkendte Oreby Vineri på Lolland, samt lidt lokalet tørret moskus og rensdyr.

Pris pr. person kr. 150,- / Inkl. buskørsel frem og tilbage til Heliport

Tilmelding nødvendig - Turen er ikke guidet



Påskelørdag

Champagne smagning med sommelier Martin Bach i Loungen ved Greenland Room kl. 16.45

Martin Bach har gennem mange år arbejdet som sommelier i den danske og grønlandske restaurantbranche bl.a. på den 2 stjernede Michelin restaurant Henne Kirkeby Kro. Martin vil fortælle lidt om historien bag vindistriktet samt nogle af dennes parceller. Og ikke mindst lader os smage nogle af disse berømte dråber. Reservation er nødvendig. Der er begrænset antal pladser. Venligst reservér plads og betal i receptionen.

Pris pr. person kr. 250,-

Først-til-mølle princippet



Gallamiddag i Brasserie Ulo fra kl. 18.30 Inkl. efter følgende koncert med Ester Brohus Menu sammensat af køkkenchef Casper Malchow fra kl.

5 retters festmenu:

Kammusling, kvan, æggeblomme, tomat, kammusling chips.

Let røget torsk, agurk, sesam, dild.

Marmoret æg, rækling og rødbede.

Lammeryg, løg puré, bær sauce, bagte løg, bouquet garni af selleri og friske urter.

Sortebær, cremet lyng is, hvid chokolade med tørret blomster.

Pris pr. person kr. 575,-

inkl. efter følgende koncert med Ester Brohus

Bordreservation nødvendig - tlf.nr. +299 94 41 53



Koncert med Ester Brohus kl. 21.30

Allerede som barn optrådte hun med sin familie med kristen musik, særlig gospel. Midt 1980'erne begyndte hun at arbejde med sine egne sange med inspiration fra Amerikansk Countryrock. Hendes debutalbum The Perfect Way fra 1992 blev begyndelsen på en udvikling, der har gjort hende til en central kunstner i dansk Country & Folkrock. Ved Dansk grammy 2002 modtog hun tre priser for Poor Pretty Little Me, blandt andet prisen som bedste danske folk-sangskriver. Gør Jer klar til en forrygende aften.

Koncert pris ved indgangen - pr. person kr. 125,-



1. Påskedag

Påskefrokost i Brasserie Ulo kl. 13-15

Stort påskebord med alle de dertilhørende klassiske retter, indtages sammen med udsigten over Diskobugten.

Pris pr. person kr. 185,-

Bordreservation nødvendig - tlf.nr. +299 94 41 53



2. Påskedag

Påskebrunch i Brasserie Ulo kl. 11-14

Hvad er en påskebrunch uden ÆGTE blødkogte æg?

Kom og nyd den helt store fristende brunchbuffet - her er alt hvad hjertet.... og maven begærer. Og du kan nyde din formiddag i ro og mag.

Pris pr. person kr. 178,-

Bordreservation nødvendig - tlf.nr. +299 94 41 53

