

CHÉ FÈ

BOOK HELE VORES BIOTRATTORIA CHÉ FÈ

Du skal være meget velkommen at holde dit arrangement alle dage i vores restaurant.

Vi kan huse op til 60 gæster.

I får hele restauranten for jer selv og vi inkluderer personale i prisen. Når vejret tillader det stiller vi gerne borde og stole op udenfor sådan i kan få lidt pauser med frisk luft. Neden kan du finde vores menuforslag.

Vi tager ikke lokaleleje, men der gælder en min. Konsumtion grænse.

Mandag til torsdag og søndag mellem 12:00-16:30: 15.000,-

Mandag til torsdag og søndag: 25.000,-

Fredage og lørdage: 30.000,-

Såfremt i hellere vil at vi kommer hjem til dig er dette også en mulighed, og priserne er de samme.

VILLA STOKKERUP, KLAMPENBORG

Få vores mad serveret i luksuriøse, italienske omgivelser. Villa Stokkerup er den smukke villa du møder ved havets kant, når du kører nord ud af Klampenborg. Måske har du set den store eng og "hullet i muret" foran den orangerøde villa?

Vi samarbejder med Villa Stokkerup i Klampenborg og kan servere op til 120 gæster her.

Kontakt os for mere information.



JERES KOK, Alessandro Jacoponi

Alessandro startede sin kokkekarriere på Era Ora i 1987 og blev partner i restauranten i 1990. Det var ham der stod i køkkenet som køkkenchef, da michelin-inspektøren i 1995 kom forbi det lille sted på Torvegade og året efter kvitterede med en stjerne i den røde bibel.

I det nye årtusind varetog han også driften af teamets nye restaurant L'Altro. Siden 2012 er Alessandro ejer af Biotrattoria Ché Fè i Borgergade. Sandro har titler som verdensmester i risotto og gæstedommer i Masterchef på sit cv.



Vores koncept er at vi bruger sæsonbaserede, økologiske råvarer fra lokale producenter i Italien. Menuerne beskrevet neden er eksempler på retter og vil skifte afhængig af årstiden.

FINGERFOOD

Italienske kalvekødboller, 'Polpettine', med mascarponecreme og kardemomme
Italian veal meatballs, 'Polpettine', with mascarponecream and cardamom

Capresespyd med bøffelmælkmozzarella fra Campaniaregionen og tomater
Capresesquewers with buffelmilk mozzarella from the region of Campagna and tomatoes

Involtini af lufttørret skinke fra Parma og gorgonzola
Involtini of Prosciutto di Parma and gorgonzola cheese

Spyd med udvalg af italienske oste, frugt og biodynamisk, traditionel balsamico
Squewers of italian cheese, fruit and biodynamic, traditional balsamico vinegar

125,- pp.

KOLD BUFFET; stående buffet

Spaghetti med kaviar og forårsløg
Spaghetti with caviar and spring onions

Aspargessalat med vagtelæg og trøffel
Asparagus salad with quail eggs and truffle

Salat med byg, saffron og grøntsager
Salad of barley with saffron and vegetables

Majsvaffler med parmiggiano reggiano, 36 måneder
Cornwaffles with parmiggiano reggiano cheese, aged 36 months

Citrusmarineret laks med fennikel og mynte
Lemon marinated salmon with fennel and mint

Risottokugler, 'Suppli al telefono', med mozzarella og tomater
Arancini of risotto rice, 'Suppli al telefono', with mozzarella and tomatoes

Torskecreme rørt med olio extra vergine di oliva 'Baccalà' og polenta
Baccalà of codfish with olio extra vergine di oliva and polenta

Crostino med kyllingeleverpaté på toscansk vis
Crostino with chickenliverpaté, the tuscan way

345,- pp

I prisen er brød og vores ekstra vergin olivenolie fra Umbrien inkluderet

BUFFET; siddende buffet

Bøffelmælk mozzarella med dybtfriterede auberginer og Camonetomater fra Sicilien
Buffelmilk mozzarella, deep fried eggplants Camone tomatoes from sicily

Hvide asparges fra Veneto med vagtelæg. Marineres med biodynamisk Balsamico vinegar
White asparagus from Veneto with quail eggs seasoned with biodynamic vinegar

Blækspruttesalat med appelsin, seller og fennikel. Marineret med citronsaft og olio extra vergine
Octopus salad with celery, fennel and orange seasoned with extra vergin olive oil and lemon

Hjemmelavet bresaola med græskar og mandelpuré, radicchiosalat fra Treviso og biodynamisk, traditionel Balsamico vinegar
Homemade bresaola with pumpkin and almond pure served with Trevisan radicchio in biodinamic traditional Balsamicovinegar

Puntarellesalat fra Puglien med ansjoser og laks. Marinade af citrus og olio extra vergine
Puntarella salad from Puglia region seasoned with anchovies and salmon marinated in olio extra vergine di oliva and citrus

Risottokugler, 'Suppli al telefono', med mozzarella og tomater
Arancini of risotto rice , 'Suppli al telefono', with mozzarella and tomatoes

Gratinerede italienske madpandekager, 'Crespelle' med ricotta og spinat
Gratinated savory pancakes, 'crespelle', with ricotta and spinach

Kalvetyksteg tilberedt sous vide alla 'Pizzaiola' med tomater, kapers, oliven og oregano
Rump steak cooked sous alla 'Pizzaiola' with tomatoes, capers, olives and fresh oregano.

345,- pp.

I prisen er brød og vores ekstra vergin olivenolie fra Umbrien inkluderet

Tilvalgsretter- kan supplere buffeten eller erstatte nogle af retterne

Udvalg af oste; Taleggio, Pecorino og Gorgonzola
Selection of cheese; Taleggio, Pecorino and Gorgonzola

Salat med byg og sprøde grøntsager
Salad with barley and crispy vegetables

Hvid chokolademousse med friske jordbær
White chocolate mousse with fresh strawberries

Mascarponecreme med skovbær
Mascarponecream with berries

Tiramisù

MENU MIO

PRIMO PIATTO

Cannellone fyldt med frisk ricotta og dådyr ragù, gratineret med Parmiggiano
Cannellonepasta with fresh ricotta and venisonragù, gratinated with Parmiggiano

SECONDO PIATTO

Kalvemedallion tilberedt sous vide' med camonetomater fra Sicilien, kapers, oliven og frisk salvie
Veal medallion with camonetomatoes from Sicily, olives, capers and fresh sage

DOLCE

Tiramisù

425,- pp.

MENU SOLE

ANTIPASTI

Vores forretter bliver serveret på italiensk måde, fra fade, som det er tænkt at i skal dele.

Helleflyndercarpaccio marineret med citronolivenolie. Serveret med appelsin og fennikel
Halibut carpaccio marinated with citrus olive oil. Served with oranges and fennel

Lufttørret prosciutto di San Secondo fra Emilia Romagna med grillede peberfrugter og mynte
San Secondo prosciutto from Emilia Romagna with grilled pepperfruits and mint

Arancino di riso; dybtstegte risottokugler fyldte med tomater og mozzarella
Arancino of rice filled with tomatoes and mozzarella

PRIMO PIATTO

Cannellone fyldt med frisk ricotta ost og dådyr ragù, gratineret med Parmiggiano
Cannellonepasta with fresh ricotta cheese and venisonragù, gratinated with Parmiggiano

SECONDO PIATTO

Kalvemedallion tilberedt sous vide' med camonetomater fra Sicilien, kapers, oliven og frisk salvie
Veal medallion with camonetomatoes from Sicily, olives, capers and fresh sage

DOLCE

Tiramisù

490,- pp.

Vores koncept er at vi bruger sæsonbaserede, økologiske råvarer fra lokale producenter i Italien. Menuerne beskrevet oven er eksempler på retter og vil skifte afhængig af årstiden.

MENU BIO

ANTIPASTI

Vores forretter bliver serveret på italiensk måde, fra fade, som det er tænkt at i skal dele.

Bøffel-mælkmozzarella med auberginekaviar, camonetomater og basilikum
Buffelmilkmzzarella with eggplant caviar, camonetomatoes and basil

Grillede kammuslinger med guancialeskinke fra Toscana
Grilled scallops with guancialeskinke from Toscana

Jomfruhummertartar med tomat sauce og friske urter
Tartar of Norway lobster with tomato sauce and fresh herbs

Arancino di riso; dybtstegte risottokugler af Venusris fyldte med gorgonzola og chili sauce
Arancino of black Venere rice gorgonzola and chili sauce

Helleflynder carpaccio marineret med citronolivenolie. Serveret med appelsin og fennikel
Halibut carpaccio marinated with citrus olive oil. Served with oranges and fennel

Lufttørret prosciutto di San Secondo fra Emilia Romagna med melon, agurk og mynte
San Secondo prosciutto from Emilia Romagna with melon, cucumber and mint

PRIMO PIATTO

Risotto med Franciacorta spumante og østers
Risotto with Franciacorta Spumante and oysters

SECONDO PIATTO

Andebryst med kraftfuld traditionel Balsamico, vandmelon konfit med grillede grøntsager
Duckbreast with powerful, traditional balsamico vinegar, watermelon confit and grilled vegetables

FORMAGGIO

Taleggio, Lombardia DOP (cowmilk)
Pecorino 'Granglona', Sardegna DOP (sheepmilk)
Malga Stagionato, Trentino DOP (cowmilk)
Serveres med kastaniekompot

DOLCE

Sfolgiatina af butterdej med jordbær, timian sauce og honning is
Sfolgiatina of puff pastry with strawberries, thyme sauce and honey icecream

Fra 650,- pp.

Vores koncept er at vi bruger sæsonbaserede, økologiske råvarer fra lokale producenter i Italien. Menuen beskrevet oven er eksempler på retter og vil skifte afhængig af årstiden.