



Rebæk Bræggerie & Bar

Selskabsmenu

Januar til marts

Forretter:

Røget laks serveret med sennepssauce, salat, sprøde kapers, citron og rugbrødchips.

Rejecocktail "nordsørejer, krabbekød, avocado, salat, rød dressing og citron".

Cremet jordskokkesuppe serveret med stegt torsk, sprøde jordskokker, purløg og trøffelolie.

Vol au vent fyldt med kyllingefrikassé med asparges, karotter og kørvel.

Svampe a la creme tilsmagt persille og hvidløg. Hertil grillet brød og parmesan.

Oksecarpaccio med salat, parmesan, brødcroutons og jomfruolivenolie.

Hovedretter:

Ovnbagt havtaske med rejer og dild, serveret med glaserede aspargeskartofler, sauteret spinat, blomkål og beurre blanc.

Grillet svinekotellet, hertil kartoffelgratin, jordskokkepuré, persillerødder og portvinsky.

Oxsefilet "Wellington" serveret med stegte svampe, perleløg, bønner og rødvinssauce.

...kan fåes med oksemørbrad +65kr pr. person.

Stegt helleflynderfilet med ovnbagte persillerødder, kartofler og hummersauce.

Dessert:

Æbletærte serveret med romkaramelsauce, krokant og vaniljeis.

Pæretrifli... 95kr

(Pærekompot, makroner, vaniljeis og bagt chokolade).

Nøddekurv med udvalg af is, sorbet og frugt.

Crème brûlée serveret med sorbet og frysetørret hindbær.

Priser:

Festpakke

3 retter 425kr med 3 glas vin 695kr - 4 retter 475kr med 4 glas vin 675kr

Gallapakke

3 retters menu med velkomstdrik og appetizer, vin ad libitum under middagen og kaffe til desserten 895kr

Helaftens arrangement (6 timer)

3 retters menu med velkomstdrik og appetizer, vin ad libitum, kaffe til desserten, øl og 2 stk. cocktails 1095kr