



## Rebæk Brasserie & Bar

### Selskabsmenu

April til juli

Forretter:

Tuncarpaccio serveret med ingefærmayonnaise, fennikelcrûdité, sprøde kapers og salat.

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

Cremet aspargessuppe serveret med Rokkedahl kylling, asparges og purløg.

Dampede asparges med sauce hollandaise, kørvel og peber.

( kan fås med håndpillede grønlandsrejer... +55kr. )

Butterdejsindbagt torsk serveret med hummersauce, spinat og citron.

Rørt oksetatar serveret med pebermayonnaise, kartoffelchips, hovedsalat vendt med estragon-fløde og karse.

Hovedretter:

Stegt Helleflynder serveret med glaserede aspargeskartofler, sauterede svampe, blomkål og beurre blanc.

Grillet kalvefilet med timian og peber. Hertil små kartofler, karotter, waldorfsalat og portvinsky.

Oksemørbrad "Wellington" serveret med stegte perleløg, tomater, bønner og trøffelsauce ... +65kr pr. person.

Ovnbagt rødtunge med forårsporre, spinat, kartofler og hollandaise sauce.

Dessert:

Rabarbertærte serveret med hvid chokolade, krokant og sorbet.

Lun chokoladecake med appelsin og mandler serveret med friske bær og parfait.

Nøddekurv med udvalg af is, sorbet og frugt.

Crème brûlée serveret med sorbet og bærkompot.

Priser:

Festpakke

3 retter 425kr med 3 glas vin 695kr - 4 retter 475kr med 4 glas vin 775kr

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 cocktails 1095kr