



## Rebæk Brasserie & Bar

# Nytåraften 2024

## Rebæk Brasserie Take Away menu

### Forretter:

Skaldyrscocktail.

Håndpillede Nordsørejer – Krabbekød – Vki gttglgt – Hjertesalat – Mild chilimayonnaise – Citron – Mini tomater og Avocado

Eller

Lakserilette rørt med japansk mayonnaise, saltet laks og peberkarse.  
hertil grillet citron og sprød salat

Eller

Udvalg af italienske delikatesser med oliventapenade, persilleaioli og hvidløgsbrød

### Hovedretter:

Grillet oksefilet (250g) serveret med pommes anna tilberedt med Carl Johan svampe, grillede persillerødder, stegt spidskål og pebersauce

( Kan fås med grillet okseribeye «cirka 250g» i stedet for oksefilet mod et tillæg på  
( 25 kr pr. person )

Eller

Ovnbagt hellefisk, serveret med trøffelstegt blomkål, ovnbagte gulerødder, kartofler og hummersauce

### Ost:

3 slags ost med croutons, kompot og oliven

### Dessert:

Chokolade bund lagt med hvid chokolade trøffel og hindbær kogt pære. Hertil stracciatella flødeis og knas

### Natmad:

Gullachsuppe

Maden er tilberedt, dog skal den varmes op og kødet/fisken skal bages. Fremgangsmåde er vedlagt.

\*\*2 retter 335kr. \*\*\*3 retter 395kr. \*\*\*\*4 retter 435kr. \*\*\*\*\*5 retter 495kr.

(Der kan kun bestilles 1 hovedret pr. person)

Ciabatta, kuvertbrød og smør er med i prisen.

Bestilling kan ske på telefon 53862650 samt mail [kontakt@rb2650.dk](mailto:kontakt@rb2650.dk) inden den 29. december.

Maden kan afhentes den 31/12 i tidsrummet 12:00 til 16:00.