



Rebæk Brasserie & Bar

Konfirmationsmenu

Forretter

Let cremet aspargessuppe, serveret med pocheret asparges,
sprødt kyllingekød og sprød bacon

Carpaccio af tyndt skåret oksefilet med sprøde salater, parmesan og balsamico

Grillede grønne asparges, serveret med sauce hollandaise,

håndpillede nordsørejer og kørvel

Hovedretter

Oksebavette stegt med peber og basilikum, serveret med pommes Anna,
ærter francaise, forårsporre samt rødvinssauce

Helstegt kalveculotte. Hertil nye kartofler vendt i persille og smør,
glaserede spæde grøntsager, stegte svampe og mild pebersauce

Helstegt oksemørbrad. Hertil bagte mini kartofler, stegte karotter,

saltbagt selleri og sauce bearnaise

(tillæg kr. 55 pr. pers.)

Desserter

Pandekager fyldt med jordbær og appelsincreme, serveret med vaniljeis,
crumble og marengs

Varm chokolade brownie med cashewnødder og karamel. Hertil blåbærsalat,

vaniljeis og rabarberis

Belgiske vafler serveret med appelsinsalat, karamelsauce, krokant og mynte

Nøddekurv med udvalg af is serveret med frisk frugt

Priser:

Festpakke

3 retters menu 425kr med 3 glas vin 695kr - 4 retters menu 475kr med 4 glas vin 775kr

Gallapakke

3 retters menu med velkomstdrik og appetizer, vin ad libitum under middagen,
samt kaffe til desserten 845kr

Helaftens arrangement (6 timer)

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