



## Rebæk Brasserie & Bar

### Selskabsmenu

Januar til marts 2025

#### Forretter:

Røget laks, serveret med blinis, pisket creme fraiche, saltet agurk og citron.  
Rejecocktail "nordsørejer, krabbekød, avocado, salat, rød dressing og citron".

Cremet hummersuppe, serveret med stegt torsk, fennikel, dild og cognac.  
Vol au vent fyldt med skaldyrsfrikassé med blegselleri, karotter og kørvel.

Butterdejsindbagte svampe og ost serveret med bagte dadeltomater og persilleolie.  
Oksecarpaccio med salat, parmesan, brødcroustons og jomfru olivenolie.

#### Hovedretter:

Ovnbagt laks, serveret med glaserede aspargeskartofler, sauteret spinat,  
trøffelstegt blomkål og beurre blanc.

Grillet kalveculotte med hvidløg og timian, hertil kartoffelgratin, jordskokkepuré,  
persillerødder og portvinsky.

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

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

Stegt helleflynderfilet med spidskåldolmer, beder, kartofler og hummersauce.

#### Dessert:

Tiramisukage med karameliseret pære og stracciatellais.

Pandekager rullet med orangecreme, hvid chokolade og hindbær, hertil vaniljeis.

Nøddekurv med udvalg af is, sorbet og frugt.

Crème brûlée, serveret med sorbet og melonsalat.

Gorgonzolatærte med bagte tomater, balsamico og ristede mandler

#### 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 895kr

Helaftens arrangement (6 timer)

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