

Hold fest i hyggelige rammer midt i byen!

Lad Cafe Ib Rehne Cairo være rammen om din næste fest.

- * Barsedåb
- * Konfirmation
- * Fødselsdag
- * Reception
- * Møde
- * Vinsmagning

Eller bare en begivenhed, som du vil gøre lidt ekstra ud af.....

Sæt prikken over i'et og tilbyd dine gæster lækre cocktails og specialkaffe. Vi er naturligvis også gerne behjælpelige med booking af livemusik eller DJ.

Kontakt os på tlf. 60301100 – detgodeselskab@ibrehnecairo.dk

Alle menuer og priser er gældende fra d. 1. oktober til og med d. 31. marts 2017

Velkomstdrinks:

Voület Casorzo, Let mousserende sød vin. Kr. 35,-

Mouscado, Halvsød og mousserende. Kr. 30,-

Martini Bianco med Ib's hylde kr. 30,-

Martini Bianco med lemon og frisk lime. Kr. 30,-

Hylde med hvidvin. Kr. 30,

Bobler. Kr. 30,-

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Brunchbuffet

Græsk yoghurt med crunch

*

Lun postej med bacon og ristede svampe

*

Lune amerikanske pandekager med ahornsirup

*

Scrambled eggs med bacon og brunchpølser

*

Røget laks med rejer og urtecreme

*

Udvalg af frisk frugt

*

Skiveost, brie og rødkit serveret med syltede bær

*

Pålæg fra Holm pølser med dagens grønt

*

Hjertesalat med parmesan, oliven og soltørret tomat

*

To slags hjemmebagt kage efter sæson

*

Hertil udvalg af brød samt smør

**Kr. 189,- pr. person inkl. ad libitum kaffe, the og juice.
Minimum 25 personer.**

**Ud af huset
kr. 139,- pr. person
ekskl. drikkevarer**

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Tilvalg til brunchbuffet

Quiche Lorraine toppet med luft tørret skinke

*

To slags marmelade og nutella

*

Udvalg af Arla Unika oste
(+ 10 kr. i tilvalg)

*

To slags friskpresset juice/smoothie
(+ 10,- kr. i tilvalg)

1. Tilvalg kr. 20,- pr. person
2. Tilvalg kr. 35,- pr. person
3. Tilvalg kr. 45,- pr. person
4. Tilvalg kr. 50,- pr. person

Receptionsbuffet

Blinis med røget laks og urtecreme

*

Chorizo og serrano på sprød rug med
creme af soltørret tomat

*

Saltede ristede mandler

*

To slags oste med kompot

*

Hjemmebagt chokoladekage

Kr. 149,- pr. person
Minimum 25 personer.

Ud af huset
kr. 119,- pr. person

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Det danske frokostbord

Marineret sild serveret med hjemmelavet karrysalat, rødløg og kapers

*

Stegt fiskefilet hertil remoulade og citron

*

Røget laks med rejer og urtecreme

*

Lun postej serveret med bacon og ristede svampe

*

Pålæg fra Holm Pølser med dagens grønt

*

Frikadeller med hjemmelavet agurkesalat

*

Tarteletter med høns i asparges

*

Hjemmelavet grøntsagstærter

*

Årstidens salat

*

Udvalg af oste. Hertil syltede abrikoser og hjemmebagt knækbrød

*

Hertil serveres udvalg af brød samt smør.

Pris pr. person kr. 229,-
Minimum 25 personer.

Desserttilvalg:

Æble tærte med syrlig creme, kr. 40,- pr. person

*

Rød grød med fløde anno 2016

Ud af huset
kr. 195,- pr. person

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Det lette frokostbord

Laks & røg

*

Bagt torsk med æbler og nødder

*

Vintersalat med rødbede, gulerod, æble, valnødder og ingefær

*

Lun unghaneterrin i egen fars svøbt med Serrano

*

Pålæg fra Holm Pølser med dagens grønt

*

Kyllingefrikadeller med estragon

*

Tarteletter med asparges og rejer

*

Hjemmelavet rodfrugtstærte

*

Årstidens salat med perlebyg

*

Udvalg af oste. Hertil syltede abrikoser og knækbrød

*

Hertil serveres udvalg af brød samt smør.

**Pris pr. person kr. 229,-
Minimum 25 personer.**

**Ud af huset
kr. 195,- pr. person**

Desserttilvalg:

Æbletærte med syrlig creme, kr. 40,- pr. person

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Selskabsmenu

3 retter kr. 295,- pr. person * 4 retter kr. 360,- pr. person * 5 retter kr. 415,- pr. person

Forretter:

- Flødelegeret hummersuppe med laksesoufflé og urter
*
Laksecarpaccio med citrus & røg, basilikum og små salater
*
Bagt torsk med blomskål i tekstur med sauce og grøn olie
*
Carpaccio af kalveinderlår med små salater, olivenolie og parmesan
*
Stegt kammusling med fennikel, purløg og skum på beurre blanc
*
Foie gras terrin med te, kirsebær og tørrede blomster + 25 kr.
*
Vagtel på brioche med svampe duxelle + 25 kr.

Hovedretter:

- Laksesoufflé med cremet hvidvins sauce og grøn olie
*
Duet af vagtel med Pommé Anna, vinterkål og mørkel sauce
*
Kalvecoulotte på bund af ratatouille med pommés henri og kalveglace
*
Lammekrone med hvidløg, rosmarin, petit kartofler, skozonerødder og hjertesalat a la francis
+ 25 kr.
*
Oksemørbrad med pommés anna, syltet skalotteløg, selleri og rødvinssauce
+ 25 kr.

Desserter:

- Tre slags Arla unika med hjemmelavet knækbrød, oliventapenade og sødt
*
Gateau Marcel med bær og vanilieis
*
Duet af chokolademousse med granatæble, ananas og karamel
*
Desserttallerken med fem små forskellige desserter efter sæson + 20 kr.

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Selskabsbuffet

Forret – tallerkenservert - frit valg mellem:

Se "Selskabsmenu forret" for udvalg

*

Buffet - Kokken skærer kødet ved buffeten

Rosastegt kalvecoulotte

*

Rullesteg med urter

*

Oksestrip serveret med bagte grøntsager

*

Unghanebryst med duet af selleri

*

Hjertesalat med soltørret tomat, oliven og parmesan

*

Vintersalat med rødbede, gulerødder, græskar, valnødder, ingefær og appelsin

*

Sauté af vintergrønt

*

Pommes macaire med urter og timian

*

Pommés Henri

*

Rødvinsauce

*

Hvidløgssauce

*

Dessert – tallerkenservert:

Se "desserter selskabsmenu" for udvalg

Pris pr. person kr. 285,- (Minimum 20 personer).

*Vælg to slags kød, ønskes tre slags kød tillægges en merpris a kr. 30,- pr. person /
fire slags kød tillægges en merpris a kr. 45,-

Ud af huset
kr. 250,- pr. person

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Tapas

Bagte tigerrejer på med chili/ingefær
*
Ristet chorizo med grøn tomatkompot
*
Talleggio vendt i sort sesam
*
Manchego bites
*
Hjemmelavet basilikumspesto
*
Hjemmelavet hvidløgsaioli
*
Ristet kartofler med pimént og havsalt
*
Serrano med creme af soltørret tomat
*
Kalamataoliven med feta
*
Sprød unghane vendt i pistacie og urter
*
Bruchetta serveret med bagte peberfrugter og basilikum
*
Salat med gedeost og ristede solsikkekerner, toppet med friterede rødder
*
Lunt brød og smør

Pris pr. person kr. 245,-
Minimum 20 personer.

Tapas kan serveres som buffet eller på bordene.

Ud af huset
kr. 225,- pr. person

Desserttilvalg – vælg mellem:

Hjemmebagt citron tærte med citronsorbet og marengs
eller
Tarte de santiago, spansk appelsin kage med mauriske krydderier

Pris pr. person kr. 40,-

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Italiensk Buffet

Antipasti – på tallerken

To slags pølse/serranoskinke, ost, oliven og bruschetta.

Hovedret – Buffet

Ossobuco med tomat og rosmarin

*

Trøffelarseret unghane

*

Meatball på okse med svampe i tomatsauce

*

Tomatsalat med mozzarella og pesto

*

Italiensk pastasalat med spinat, varmrøget laks og frisk basilikum

*

Hjemmelavet ricottafyldte peberfrugter med pesto

*

Små ristede kartofler med friske krydderurter

*

Tomat-/chili sauce

*

Italiensk landbrød og smør

Dessert – tallerkenanrettet

Tiramisu eller klassisk citrontærte med citronsorbet og marengs

Pris pr. person kr. 285,-
Minimum 20 personer

Ud af huset
kr. 250,- pr. person

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

BBQ buffet

Snacks:

Grillet brød med:
Olivenpesto, soltørret tomatpesto, grillet peberfrugtspesto

Buffet:

Spicy coleslaw

*

Bagte majscolber serveret med smør og groft salt

*

Grillet kylling med lime og timian

*

Barbecuemarineret spareribs

*

Bagt kartoffel med cremefraiche og salsa

*

Pulled pork

*

Kartoffelsalat med kapers, soltørret tomat, løg, sød sennep og parmesan

*

Spidskålssalat med rygeost, ærter og radisser

*

Grønne asparges svøbt i lufttørret skinke

*

Hertil hjemmelavet barbecue, sourcreme og kryddersmør

*

Hertil Brød og smør

Dessert:

Cheesecake med kirsebær

Pris pr. person kr. 275,-

Minimum 20 personer.

Hertil anbefales iskolde Budweiser.

Ud af huset
kr. 230,- pr. person

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Efterfølgende kaffe, the og huset kage / chokolade: Kr. 40,- pr. person.

Sønderjysk pølsebord ud af huset:

Udvalg af pølser fra Holm pølser med tre slags brød og tilbehør Kr. 75,- pr. person

Natmad:

Hotdogs med traditionelt tilbehør. Kr. 45,- pr. person.

Aspargessuppe eller thailandsk kylling-/karrysuppe. Kr. 50,- pr. person.

Oste- og pålægsbord: Blåskimmelost, rødkitost og brie samt pålæg fra Holm pølser. Hertil syltede bær samt udvalg af lunt brød. 55,- pr. person.

Mindehøjtidelighed: Min. 25 personer.

3 stk. snitter (Gode håndmadder) m. kaffe/the..... kr. 105,- pr. person

Lagkage og boller m. smør, hertil kaffe / the..... kr. 115,- pr. person

Tillæg:

To slags pålæg, ost og marmelade..... kr. 35,- pr. person

Kringler.....kr. 25,- pr. person

Småkager.....kr. 20,- pr. person

Sønderjysk brødtorte.....kr. 35,- pr. person

Selskabspakke 1:

Velkomstdrink

*

Tapas, Det danske frokostbord, Det lette frokostbord,

*

Kaffe, the og husets kage

*

Natmad

*

Ad libitum øl, vand og husets rød- og hvidvin

Pris pr. person kr. 565,-

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Selskabspakke 2

Velkomstdrink

*

Selskabsbuffet /Selskabsmenu 3 retter/ Italiensk buffet
BBQ buffet / Tapas inkl. dessert /
Det danske frokostbord inkl. dessert
Det lette frokostbord inkl. dessert

*

Kaffe, the og husets kage

*

Natmad

*

Ad libitum øl, vand og husets rød- og hvidvin

Pris pr. person kr. 595.-.

Selskabspakke 3

Velkomstdrink

*

Selskabsbuffet /Selskabsmenu 3 retter/ Italiensk buffet
BBQ buffet / Tapas inkl. dessert /
Det danske frokostbord inkl. dessert
Det lette frokostbord inkl. dessert

*

Kaffe, the og husets kage

*

Natmad

*

Ad libitum øl, vand og husets rød- og hvidvin

*

Ad libitum Cocktails (4 forskellige slags) efter maden

Pris pr. person kr. 735,-.

Har du andre ønsker, hører vi gerne fra dig.....

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Reservation og afbestilling:

Afbestilling af selskaber skal ske skriftligt senest 6 uger før afholdelse. Ved for sen afbestilling opkræves 40% af arrangementets pris.

Endeligt antal gæster skal være os i hænde senest 8 dage før arrangementet. Gæster afmeldt derefter afregnes for maden.

Vi tager desuden forbehold for trykfejl og priser der kan variere pga. sæson & efterspørgsel

Alle priser er inkl. leje af lokale, betjening og opdækning.