

Hold fest i hyggelige rammer midt i byen!

Cafe Ib Rehne Cairo kan nu også tilbyde dig at afholde en festlig dag i vores selskabslokaler. Lokalerne er indrettet rustikt og stilmæssigt som selve cafeen. Lad Cafe Ib Rehne Cairo være rammen om din næste fest.

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

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

Alle menuer og priser er gældende fra d. 1. april til d. 30. september 2012.

Velkomstdrinks:

Glas Cava Castell kr. 30,-

Ib's Martini og hylde kr. 30,-

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

Hvidvin med hylde. Kr. 30,-

Snacks:

Tre slags bruchetta med tomattapenade, tomatsalat og oliventapenade. Kr. 45,-

Tortilla ostebrød med humus og mix af jumbooliven samt kalamataoliven. Kr. 45,-

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Kaffe-kagebord

Gammeldaws æblekage

*

Rabarberkompot med flødeskum og vanilje

*

Brownie med valnødder

*

Lagkage efter kokkens humør

*

Varianter af minimuffins

*

Lune snegle

*

Frisk frugt

*

Lune boller, hertil smør

*

Kaffe og the ad libitum

Pris pr. person kr. 139,-.

Minimum 20 personer.

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Brunchbuffet

Græsk yoghurt med ahornsirup

*

Lun postej med bacon og rødbeder

*

Lune amerikanske pandekager

*

Scrambled eggs med bacon og brunchpølser

*

Udvalg af frisk frugt

*

Krydderurteost og brie med figensylt

*

Pålæg fra Holm pølser med dagens grønt

*

Appelsin- og granatæblesalat

*

Minimuffin med chokolade

*

Lune snegle

*

Hertil udvalg af brød samt smør

*

Kaffe, the og juice ad libitum

Kr. 149,- pr. person. Børn fra 2-12 år kr. 109,-
Minimum 20 personer.

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Brunchbuffet de lux

Græsk yoghurt med ahornsirup

*

Lun postej med bacon og rødbeder

*

- Laksetartar toppet med rejer på salat

*

- Bruchetta med frisk tomatsalat og pesto

*

Lune amerikanske pandekager hertil ahornsirup

*

Scrambled eggs med bacon og brunchpølser

*

Udvalg af frisk frugt

*

- Krydderurteost, rødkit og brie hertil figensylt samt tomattapenade

*

Pålæg fra Holm Pølser med dagens grønt

*

- Salat med frisk parmesan, chorizo, croutoner og semidried tomater.

*

- Hjemmelavede lune spinattærter

*

Minimuffin med chokolade

*

Lune snegle

*

Hertil udvalg af brød samt smør

*

Kaffe, the og juice ad libitum

Kr. 195,- pr. person. Børn fra 2-12 år kr. 135,-
Minimum 20 personer.

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Det danske frokostbord

Marineret sild serveret med rødløg og kapers

*

Stegt fiskefilet med remoulade og citron

*

Røget laks med hjemmelavet æggesalat

*

Ribbenssteg hertil rødkål

*

Lun postej serveret med bacon og rødbeder

*

Pålæg fra Holm Pølser med dagens grønt

*

Hakkebøf med bløde løg

*

Hjemmelavet hønsesalat

*

Grøntsagslasagne

*

Salat med rødbeder, salatost og pinjekerner

*

Udvalg af oste. Hertil figensylt og vindruer

*

Hertil serveres udvalg af brød samt smør.

Pris pr. person kr. 219,-. Børn fra 2 – 12 år kr. 149,-
Minimum 20 personer.

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Buffet 1

Tre slags bruchetta med tomattapenade, tomatsalat og oliventapenade

*

Sejfilet svøbt i serrano

*

Helstegt oksefilet med peberslør hertil skysauce

*

Ovnbagt broccoli med chorizo og frisk parmesan

*

Grillet majssnitter

*

Kyllingebryst fyldt med feta og spinat

*

Kartoffellasagne

*

Appelsin- og granatæblesalat

*

Kokkens tiramisu

*

Rødkitost og brie. Hertil figensylt og tomattapenade

*

Hertil serveres udvalg af brød og smør

Pris pr. person kr. 229,-. Børn fra 2 – 12 år kr. 169,-

Minimum 20 personer

* En af forretterne kan evt. tallerkenserveres.

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

Buffet 2

Tigerrejer med tomat- og rødpeberfrugtkompot på romainesalat

*

Bresaola med krydderaioli

----- *

Svinekam med rosmarin, honning og hvidløg

*

Helstegt oksefilet med peberslør og skysauce

*

Ovnbagte pettkartofler med persille og sesam

*

Grøntsagslasagne

*

Spyd med cherrytomater og mozzarella vendt i balsamicovinagrette

*

Salat med rødbeder, salatost og pinjekerner

*

Salat med frisk parmesan, chorizo, croutoner og semidried tomater.

----- *

Udvalg af oste med figensylt og mix af jumbooliven samt kalamataoliven

*

Rabarberkompot med flødeskum og vanilje

*

Vanilje panna cotta med hindbærsauce

*

Hertil serveres udvalg af brød samt smør.

Pris pr. person kr. 279,-. Børn 2 – 12 år kr. 209,-
Minimum 20 personer.

* En af forretterne kan evt. tallerkenserveres.

Tapas-buffet

Laksetartar på rösti

*

Chilirejer på spyd hertil aioli

*

Marinerede kyllingespyd

*

Taco med chili con carne

*

Marinerede oksestrips serveret med peberrodscreme

*

Lun spinattærte

*

Humus

*

Cherrytomater og mozzarella på spyd vendt i balsamicovinagrette

*

Tre slags bruchetta med tomattapenade, tomatsalat og oliventapenade

*

Vanilje panna cotta med hindbærsauce

*

Blåskimmel og rødkit med figensylt

*

Hertil serveres lunt brød

Pris pr. person kr. 229,-

Minimum 20 personer.

Café
IB REHNE CAIRO
DET GODE SELSKAB

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

Natmad:

Karrysuppe med kylling og sprød bacon. Hertil brød og smør. Kr. 45,- pr. person.

Oste- og pålægsbord: Blåskimmelost, rødkitost og brie samt pålæg fra Holm pølser. Hertil figensylt, olivenmix, tomattapenade og grønt. Kr. 55,- pr. person.

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.
