

Rafaels.

Julefrokost MENU



ANTIPASTI

BRUSCHETTA CON FUNGHI

Hjemmelavet brød, løg, skovsvampe, DOP Parmesan

GUAZZETO DI PESCE

Tigerrejer, muslinger, smør og hvidvinsovs,

CARPACCIO DI BRESAOLA

Bresaola, burratina, rucola, DOP Parmesan, trøffelolie

PASTA

FETTUCINE BISTECCA

Hjemmelavet fettucine, gorgonzola sovs, oksestek

RISOTTO

RISOTTO ZAFERANO

Safran, rucola, DOP Parmesan

SECONDI

FILETTO DI MANZO

Stenovnsbagt kalvemorbrad, kartofler, salat med grillede grøntsager og rødvinsovs

DESSERT

CITRONTÆRTE

Hjemmelavet citrontærte

450,-/person

OPEN BAR



OPEN BAR INKL. ØL, VIN,
VAND OG SODA

FRI BAR SKAL VÆLGES AF HELE BORDET
OG GÆLDER I 3 TIMER

400,-/person

Alle retter serveres med vores
hjemmebagte brød i tre omgange:
forret - pasta & risotto - hovedret
så du kan smage forskellige retter
på italiensk vis

menuen & privat selskabslokale
gør sig kun gældende for
selskaber på minimum 18
personer ekskl. åben bar