

CAFÉ HACK



Foto: Rumle Skaftø

HYGGE OG JULESTEMNING PÅ CAFÉ HACK I AARHUS TEATER

PÅ CAFÉ HACK, I DET GAMLE TEATER, KAN BÅDE SMÅ OG STORE SELSKABER SPISE, FESTE OG DANSE (OP TIL CA. 150 GÆSTER). HVER FREDAG/LØRDAG I NOVEMBER OG DECEMBER VIL EN FESTLIG DJ VENDE PLADER FRA KL. 22.00 OG FREM TIL KL. 02.00.

VI TILBYDER IGEN I ÅR EN JULEMENU, DER ER SAMMENSAT MED RESPEKT FOR DANSKE TRADITIONER, TILBEREDT MED KÆRLIG HÅND OG SERVERET DIREKTE VED BORDET:

Hvide- og kryddersild – karrysalat – capers – løg – æble – dild
Gravad laks – rævesauce – sprøde kartofler
Rødspætte – remoulade – citron – urter
Rejer – mayo – lime – hasselnød – karse
(til forretterne vil der blive serveret lyst/mørkt brød samt rørt smør)

Lun leverpostej – bacon – svampe – rødbede
Dansk velfærdsgris – sprøde svær – æbleflæsk – syltede ribs – hvide kartofler
Medister – grønlangkål – sennep
Rosa andebryst – julekål – granatæble – karamelliserede kartofler

Ris a la mande – kirsebær sauce – mandler

Pris 455,- pr. gæst

(PRIS INKL. JULEØL, VIN OG VAND FREM TIL KL. 24.00 KR. 785,-)

Tilvalg:

Ost: Brie – druer – abrikoser – nødder – rugkiks, inkl. portvin (100,- pr. gæst)

CAFÉ HACKS JULEMENU SERVERES VED BORDET. DVS. INGEN BUFFET!

JULEMENU SERVERES FRA D. 4. NOVEMBER TIL D. 23. DECEMBER

(SAMT FOR SELSKABER MELLEM JUL OG NYTÅR)

BORDRESERVATION OG FORUBESTILLING AF MENU ER NØDVENDIGT

RESERVATION OG INFO VED ANJA, PER ELLER THOMAS PÅ:

info@cafehacker.dk • www.cafehack.dk • Tlf.: 86 12 44 64



Foto: Lykke Rump



Foto: Lykke Rump



Foto: Lykke Rump