

Julefrokost 2026

Hos Brasserie Hack i det gamle teater, kan både små og store selskaber spise, hygge, danse og festes. (selskaber op til ca. 250 gæster)

Vi tilbyder i 2026 julemiddage sammensat med respekt for de danske traditioner og med vægt på årstidens bedste råvarer. Menuerne serveres fra D. 30 Oktober til og med d. 23. december (samt mellem jul og nytår for større selskaber. Menuen serveres alle ugedage – mod forudbestilling.

Vi tilbyder følgende pakker i år:

1 pakke:

- Velkomst Cava
- Julemenu inkl øl, vand og vin i 7 timer, fra kl 19.00 til 02.00
- Fri bar efter middagen, ca kl 22.00 til 02.00 med longdrinks.
- Dj fra kl 22.00, hvor der selvfølgelig bliver et dansegulv til de danseglade koster 8500 kr.

1400 Kr pr pers.

2. pakke:

- Velkomst Cava
- Julemenu inkl øl, vand og vin i 4,5 time

995 kr pr pers.

Alle priser er inkl moms og service.

Der vil til alle lukkede selskaber være et service tillæg på 3000 kr til opsætning og nedlukning af lokalet.

Vi tager forbehold for eventuelle prisstigninger.

Julemenu

Hack's klassisk jul:

- *Christiansøpigens sild, med karrysalat , kapers og løg*
- *Håndpillede Rejer med Mayonaise og citron*
- *Hjemme Gravad laks med sennepsdressing*
- *Tarteletter med høns i asparges*
- *Medister med sennep og Rødbede*
- *Ribbensteg med rødkål*
- *Ris a la mande*

465 kr pr pers

Tilkøb:

Confiteret andesalat med grønkål og tranebær, 85,-

Leverpostej, 35,-

Ost og portvin, 110,-