

# HOTEL BRAMSLEVGÅRD



## BUFFET I

Klassisk sild med karrysalat

Franske æg mimosa med radiser og urter

Lyssej i panko med hjemmelavet remoulade og Læsø rejer

Røget lakseryg med syltede æbler og skum

Fasanrillette med syltede stikkelsbær og maltjord

Hjemmebagt brød og smør

Unghane i aspargescreme drysset med sprødt kyllingeskind placeret i muslingeskal

Honning- og chilimarineret tenderpork

Årtidens grønt

Råstegte kartofler og sauce oregano

Danske gård oste med ristet rugbrød og Bornholmske rugkiks

Cremeret chokoladecake med isomalt og syltede bær

**Pris pr. person ved min. 15 personer kr. 328,-**

# HOTEL BRAMSLEVGÅRD



## BUFFET 2

Klassisk sild med karrysalat

Franske æg mimosa med Læsø rejer og urter

Serranoskinke med parmesanstøv og løgasker

Røget vildsvin med estragoncreme og maltjord

Koldrøget lakseryg med gulerødder og syltede æbler

Røget kulmule med crudité og havtornskum

Hjemmebagt brød og smør

Kalvefilet med timian i sous vide

Vildsvinefilet med brombær

Frisk salat med syrnet fløde, blomkål og tranebær

Årstiden grønt og kartofler med 2 slags sauce

Danske gård oste med ristet rugbrød og Bornholmske rugkiks

Chunky chokoladecake med saltkaramel

**Pris pr. person ved min. 15 personer kr. 338,-**

# HOTEL BRAMSLEVGÅRD



## BUFFET 3

(Receptionsbuffet)

Koldrøget laks med syltede æble og karsecreme

Hellefisk med urter chips og guleordscreme

Røget fasanbryst med kraklerede vagtelæg, estragon creme – vol au vent

Røget vildsvin med solbærmarinerede gulerødder

Canapé med røget krabbemousse og stenbiderrogn

Gratinerede blommetomater med flødeost og basilikum

Vesterhavsost på pind med oliven og æbleglace

Hindbærglaseret fromage serveret over tørís

**Pris pr. person ved min. 15 personer kr. 348,-**

# HOTEL BRAMSLEVGÅRD



## BUFFET 4

Hellefisk i hvidvinscreme med radiser og jordskokkechips  
Caponadasauce med tartellini, persilleolie og buttedejschips  
Røget lange med ærteskum i filo, ramsløg og syltede æbler

Grillet oksefilet rullet i bacon og timian granulat  
Vildsvinefilet med rosmarin  
Sauté af skorzonerrød, portobello og gulerødder  
Råstegte kartofler med flagesalt og urter  
Pommes Fondante af sød kartoffel  
Hertil pisket glace og madagascarpeber flødesauce

Hassel-brownie med hindbærcoulis samt macaroons med chokolade  
Tuiles med citroncreme og crunch

**Pris pr. person ved min. 15 personer kr. 358,-**

# HOTEL BRAMSLEVGÅRD



## BUFFET 5

Sortfodsskinke med maltjord, syltede stikkelsbær og tranebærskum

Røget vildsvinemørbrad med sellericreme og urter

Fasanrilette med røgede vagtelæg og estragoncreme

Krondyr med rosmarin i sous vide

Kålrabi braiseret i kyllingefond

Flan de champignons

Confiteret persillerødder

Pommes Anna med rosmarin hertil vildtsauce

Hindbær pannacotta i forgyldt chokoladekuppel

Peanutbar med saltkaramel og hasselnød-sne

**Pris pr. person ved min. 15 personer kr. 365,-**