

HOTEL BRAMSLEVGAARD



PÅSKEFROKOST KL. 12.00

DEN 31. MARTS & 1. APRIL 2018

Forret (buffet):

Christiansø-sild med kapers
Franske æg mimosa med radis og dildkviste
Sortfodsskinke med syltede stikkelsbær og malt
Kulmule med skum, crumble og urter
Gratineret multe med tomatkompot
Røget krondyr med syltede ribs
Hjemmebagt brød og smør

Hovedret (buffet):

Påskelam med hvidløg og rosmarin
Krogmodnet gris med timian og rosenpeber
Garniture baseret på sæsonens friske råvarer
Vildmosekartofler med porrer, stegt i brunet smør
Hertil emulgeret ramsløgssauce

Dessert (buffet):

Rygende danske gårdoste med Bornholmske rugkiks
Guldbar med hasselnød, sorbet og skum

Menupris:

325,- pr. person

Kaffe & the med kransekage

38,- pr. person

Obs! Kun mod forudbestilling pr. tlf. 98 51 20 30 el. mail info@bramslevgaard.dk