

HOTEL BRAMSLEVGAARD



JULEFROKOST 2018

JULEFROKOST I A LA CARTEN

- ★ Velkomstdrink: Romtoddy med citron og kanel kr. 38,- pr glas
Spumante Secco - Vallebelbo med appelsin kr. 38,- pr. glas
Cremant de Bourgogne - Vittaut-Alberti kr 58,- pr glas

- Forret:
 - ★ Ovnpocheret gravad kuller med granatæble
 - ★ Anrettet på saltbagt selleri
 - ★ Toppet med råmarinerede rødbede
- Mellemret:
 - ★ Sylrig æblekompot med sprødstegt flæsk toppet med friske urter
- Hovedret:
 - ★ Steak af Himmerlands oksefilet
 - ★ Råsyltede tyttebær, kardemomme-kogte gulerødder og jordskokketimbale
 - ★ Pommes Anna med allehånde
 - ★ Mørk sherrysauce
- Ost:
 - ★ Gnalling - fast rødkitost fra troldhede mejeri anrettet på rugbrødscrunch
 - ★ Sprød grønkål og syltede stikkelsbær
- Dessert:
 - ★ Blødende chokoladecake anrettet på lun kirsebærkompot

2 retter kr. 298,- / 3 retter kr. 348,- / 4 retter kr. 395 / 5 retter kr. 425,-
Vinmenu: 2 retter kr. 208,- / 3 retter kr. 308,- / 4 retter kr. 388,- / 5 retter kr. 458,-

- Avecpakke
 - ★ Jule Biscotti - kaffe og the - 3cl Cognac/Baileys kr. 75,-

HOTEL BRAMSLEVGGAARD



JULEBUFFET

- **Forret:** *(det store kolde bord)*
 - ★ Lune stegte sild med marinerede rødløg
 - ★ Marinerede sild med karrysalat
 - ★ Æg mimosa af Landsbyæg med Læsø rejer
 - ★ Rimmert kuller med langtidsbagte cherytomater
 - ★ Makrelmousse rørt med cornichons og peberrod
 - ★ Fasanrillette med ramsløg og syltede æbler
 - ★ Røget andebryst syltede stikkelsbær, anrettet på maltjord
 - ★ Hertil rugbrød og hjemmebagt maltbrød med smør
- **Hovedret:** *(kokken trancherer på buffeten)*
 - ★ Chili- og vaniljemarineret tenderpork
 - ★ Fennikelmарineret oksefilet
 - ★ Solbærmарineret andebryst
 - ★ Soyamарineret blomkål med kapers og rødløg
 - ★ Kardemomme-kogte gulerødder
 - ★ Glaserede rødbeder med sprød grønkål
 - ★ Sennep- og æbleglaserede Vildmosekartofler
 - ★ Gylden Pommес Anna med allehånde
 - ★ Rødkålssalat med anis vinaigrette og ristede græskarkerner
 - ★ Rustik salat med ristede rodfrugter vendt i broccolipesto med karse
 - ★ Hertil asier, grønlangkål og mørk peber/cherry sauce
- **Dessert:** *(buffet anrettet)*
 - ★ Kokoskage fra Bounty Islands overtrukket med mørk chokoladeganache
 - ★ Fransk chokoladekage med appelsinfromage
 - ★ Ris á la mande med kirsebærsauce

Minimum 24 personer
Kr. 348,- pr. person.

HOTEL BRAMSLEVGAARD



JULEBUFFET TRADITIONNEL

- **Forret:** *(det store kolde bord)*
 - ★ Lune stegte sild med marinerede rødløg
 - ★ Marinerede sild med karrysalat
 - ★ Smilende Landsbyæg med Læsø rejer og frisk karse
 - ★ Kuller paneret i panko med grov remoulade og citron
 - ★ Krabbemousse rørt med friske krydderurter hertil syltede æbler
 - ★ Gravet laks med rævedressing
 - ★ Hertil rugbrød og hjemmebagt maltbrød samt smør
- **Hovedret:** *(kokken trancherer på buffeten)*
 - ★ Klassisk stegt andebryst
 - ★ Stegt kamsteg med sprød svær
 - ★ Dampet broccoli og gulerødder
 - ★ Glaserede rødbeder
 - ★ Asier, rødkål og grønlangkål
 - ★ Persillekogte vildmosekartofler, brunede kartofler og havsalts chips
 - ★ Andesauce og sky-sauce med tyttebær
- **Dessert:** *(buffet anrettet)*
 - ★ Ost og sprødt
 - ★ Ris á la mande med lun kirsebærsauce
 - ★ Julesmåkager, frugt og dadler

Minimum 12 personer
Kr. 328,- pr. person

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Øvrige praktiske tilkøb

Øl, 6 forskellige fadøl, vand og vin ad libitum fra kl. 18.00-01.00
kr. 328,- pr. person.

1/2 flaske snaps
kr. 298,-

1/1 flaske snaps
kr. 498,-

Natmad:

Hotdogs – ristede og røde pølser
med brød, sennep, ketchup, remoulade, ristede- og rå løg samt syltede agurk
kr. 68,- pr. person

Overnatning (inkl. 10% rabat)

Overnatning i superior dobbeltværelse inkl. morgenmad	- i alt kr. 1034,-
Overnatning i superior enkeltværelse inkl. morgenmad	- i alt kr. 809,-
Overnatning i standard dobbeltværelse inkl. morgenmad	- i alt kr. 944,-
Overnatning i standard enkeltværelse inkl. morgenmad	- i alt kr. 719,-