

# HOTEL BRAMSLEVGGAARD



Buffeter 2020

# HOTEL BRAMSLEVGÅRD



## Buffet I:

Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat

Stegt rødspættefilet med remoulade & citron

Håndpillede rejer med citronmayonnaise & karse

Stegt grisekam med rodfrugter & timian

Langtidstegt Nordjysk kalv

Kartoffelkompot & kalvesauce

Urtesalat med fennikel - radiser & saltede hørfrø

Kålsalat med ristede kerner & vinaigrette

2 jyske gaardoste med hyben & syltede nødder

Hvid chokolade med havtorn & hasselnødder

**kr. 335,- v/min. 15 personer**

Der serveres surdejsbrød & pisket smør til alle forretter

# HOTEL BRAMSLEVGÅRD



## Buffet 2:

Koldrøget laks med rygeost, agurk & radiser

Tempereret torsk med sennepscreme & rødbedesalat

Confiteret kylling med ristede nødder & cremet æggeblomme

Hjertesalat med ristede kerner - crudité & mormordressing

Økologisk grisenakke

Kartoffelcreme med gulerødder

Dansk kalvefilet med grillede løg & svampesauce

2 jyske gårdoste med hyben & syltede nødder

Citronfromage med hvid chokolade & nøddekaramel

Mørk chokolade cremeux med syltede havtorn & praliné

**kr. 355,- v/min. 15 personer**

Der serveres surdejsbrød & pisket smør til alle forretter



# HOTEL BRAMSLEVGAARD



## Buffet 3:

Saltet torsk med ramsløg, surdej & perleløg

Lufttørret skinke med grillede syltede løg & brøndkarse

Coppa med grillet tomat, oliven & radiser

Røget andebryst med valnødder & hengemte bær

Crudité med mizuna - urter & græskarkernevinagrette

Stegt helleflynder med gule beder & brunet smør

Lammekølle med selleri & klorofylsauce

Krogmodnet oksefilet med løg & svampesauce

3 jyske gaardoste med hyben & syltede nødder

Hindbærkage med lakrids & mørk chokolade

**kr. 365,- v/min. 15 personer**

Der serveres surdejsbrød & pisket smør til alle forretter