

# HOTEL BRAMSLEVGAARD



## Buffet TAKE-AWAY 2020

Vi har sammensat en tapasbuffet som passer til både til frokost-og aften selskaber, - eller måske bare til en hyggelig aften sammen med de nærmeste venner:

Let røget pocheret kuller med dild, surdej & perleløg  
Lufttørret skinke med grillede syltede løg & brøndkarse  
Fisk fra kyst med fermenterede gule beder & karse  
håndlavede chorizo-og fennikelpølser  
Lun tærte med stegte løg og bacon  
Grønne oliven - pesto - aioli - grillet artiskokker - tapenade - soltørrede tomater  
Confiteret unghane med cremet kartofler & vesterhavsost  
Ostebræt med behørig garniture & Bramslevgaard kiks  
Hindbærkage med lakrids - friske hindbær & mørk chokolade  
Manitoba brød  
Vores populære surdejsbrød og rugbrød  
Økologisk smør

Pr. person kr. 238,-  
Minimum 10 personer

Efter nærmere aftale kan der selvfølgelig tages højde for særlige ernæringsbehov.

Buffeten kan ligeledes skræddersyes efter specielle ønsker, - både udbygges med flere varme retter eller reduceres så det passer lige netop til jeres formål.

Har I behov for det perfekte valg af drikkevarer til maden, står vi til jeres rådighed med forslag og tilbud.

### **Vores standard betingelser TAKE-AWAY:**

*Alt er lige til at sætte på bordet / buffet. Der medfølger ikke serveringsbestik og brødkurve.*

*Detaljer om pakning og andet aftales ved bestillingen og gennemgås senest 2 dage før afhentningen.*

*Enkelte elementer kan kræve varmekoldelse i ovn eller anden opvarmning.*

*Brød kommer i hele brød, så det kræver at I har skærebræt og brødknive til rådighed.*

*Pris er udregnet efter afhentning på vores adresse.*

*Skal bestilles senest 10 dage før arrangementsdato.*

*Afregning ved afhentning.*

*Termokasser, service, skåle etc. skal afleveres rengjort, senest 3 hverdage efter arrangementet.*

*Der betales et depositum på op til kr. 1000,- . Beløbet refunderes ved aflevering af materialerne.*