

# HOTEL BRAMSLEVGAARD



## Bramslevgaard receptionsbuffet 2020

### Kolde og lune retter

Let røget pocheret torsk med ramsløg, surdej - perleløg  
Lufttørret skinke med grillede syltede løg - brøndkarse  
Coppa med grillet tomat, oliven - radiser  
Stegt helleflynder med gule beder - brunet smør emulsion  
Lammekølle med selleri - klorofylsauce  
Confiteret andelår med cremet kartofler - vesterhavsost  
Saltet laks vendt i ristet sesam med peberrod/dild mayo - skovsyre  
Panko paneret svinebryst med persille creme - fermenteret rødbede  
Crudité med mizuna - urter - græskærkernevinaigrette  
Surdejsbrød - rugbrød med bær og kerner - økologisk smør

### Ost & sødt

3 slags oste med behørig garniture & grov kiks  
Hvid chokolade cremeux med syltede havtorn - hasselnødder  
Hindbærkage med lakrids - friske hindbær - mørk chokolade

Minimum 30 personer

Pr. kuvert kr. 365,-

Maden kan spises stående eller siddende med en gaffel eller som fingerfood.

Ønskes et stående arrangement anbefaler vi at der bestilles cafe borde a 4 personer. Alternativt kan vi søger for siddepladser til alle ved aflange border.

Om sommeren vil vores terrasser og haver være et naturligt valg til arrangement.

Drikkevarene anbefaler vi er en betjent bar, med 2 slags fadøl a 64,- pr 0,5 liter; 2 alkoholfrie saftdrikke, 2 hvidvine, 1 rosé vin og 3 rødvine. Alle vine er vores "hus vine" til kr. 268,- pr. flaske.

Til ost og det søde anbefaler vi en kaffe/the buffet til kr. 28,- pr. person.