

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



3 retters menu TAKE-AWAY 2021

Forretten er en tapas, der er anrettet på tallerken eller fad (2 valgmuligheder):

Nr 1

Unghane terrine med trøffel mayo & ristede nødder
Lufttørret skinke - cremet urter & grillet artiskokker
Andebryst med perleløg & tyttebær
Hertil Manitoba brød lavet på surdej samt økologisk smør

Nr 2

Pocheret torsk med krondilds mayo & syltede æbler
Røget laks med urtecreme - malt & radise
Gravad oksefilet med enebær mayo - parmesan - jordkokke chips
Hertil Manitoba brød lavet på surdej samt økologisk smør

Hovedretten er en af vores populære møre langtidstegte kødretter(2 valgmuligheder):

Nr 1

Kalveculotte med stegte jordkokker & syltede løg
Skåle med hjertesalat med mormordressing - parmesan - brødcroustoner & urter
Skåle med kartoffelkompot af nye kartofler med smør - løg & urter
Kalvesauce

Nr 2

Stegt unghane bryst og confiteret lår
Smør glaseret vinterkål med citron - syltede svampe & fennikel
Hertil cremet hønsesauce
Skåle med små salater - crudité af gulerødder - tørrede tomater - salatløg & senneps vinaigrette

Vælg dertil mellem:

Skåle med kartoffel kompot af små kartofler med smør - løg & urter Eller
Skåle med små stegte vildmose kartofler med havsalt og urter

HOTEL BRAMSLEVGAAARD

Desserten skal sammensættes **af 2 af** nedenstående lækre dessertkager, der anrettes så de kan serveres rundt eller sættes på en buffet:

Brownie med hindbær & krystalliseret chokolade
Gateau Marcel med saltkaramel flager & bær
Citrontærte med creme citron & brændt marengs
Jordbærtærte med mazarin & friske jordbær
Hindbærkage med lakrids - friske hindbær & mørk chokolade

Pr. person kr. 288,-
Minimum 4 personer

(Efter nærmere aftale kan der selvfølgelig tages højde for særlige ernæringsbehov)

Vores standard betingelser TAKE-AWAY:

Alt er lige til at sætte på bordet / buffet*. Der medfølger ikke serveringsbestik, brødkurve samt skåle til sauce.
Detaljer om pakning og andet aftales ved bestillingen.

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

Brød kommer i hele brød, så det kræver at I har skærebæret og brødkniv til rådighed.

Pris er udregnet efter afhentning på vores adresse.

Skal helst bestilles 10 dage før arrangementsdato, - men sommetider kan vi håndtere bestillinger med kort varsel, - ring og hør!

Afregning ved afhentning.

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

Der betales et depositum på op til kr. 1.000,-. Beløbet refunderes ved aflevering af materialerne.

Venlig hilsen

Hotel BramslevGaard ApS
Bramslev Bakker 4, 9500 Hobro
Tlf.: (+45) 98 51 20 30
Mail: info@bramslevgaard.dk
Web: www.bramslevgaard.dk