

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Buffet TAKE-AWAY 2021

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 & sprøde kernekiks
Hindbærkage med lakrids - friske hindbær & mørk chokolade
Manitoba surdejsbrød - hjemmebagt softkerne 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 5 dage før arrangementsdato.

Afregning ved afhentning.

Termo kasser, 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.