

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Bramslevgaard receptionsbuffet 2021

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 - græskærkerne vinaigrette
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.