

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



3 retters menu TAKE-AWAY 2021

Forretten er en tapas, der er anrettet på tallerken eller fad:

Ungthane terrine med trøffel mayo & ristede nødder
Lufttørret skinke - cremet urter & grillet artiskokker
Gravad oksefilet med enebær mayo - parmesan - jordskokke chips
Hertil Manitoba brød lavet på surdej samt økologisk smør

Hovedretten er en af vores populære møre langtidstegte kødretter:

Kalveculotte med stegte jordskokker - syltede løg
Skåle med salater - parmesan - smørstegt brud af surdejsbrød - urter - vinaigrette sauce
Skåle med kartoffelkompot med smør - løg - urter
Kalvesauce

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

Brownie med bær & krystalliseret chokolade
Gateau Marcel med saltkaramel flager & bær
Citrontærte med cremet citron & brændt marengs
Hindbærkage med lakrids - bær & mørk chokolade

Pr. person kr. 288,-
Minimum 4 personer

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

HOTEL BRAMSLEVGAAARD

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 varmeholdelse i ovn eller anden opvarmning.

Brød kommer i hele brød, så det kræver at I har skærebræt 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. 1000,- . 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