

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Bramslevgaard traditionsrige Julefrokost 2020 20/11 - 27/11 - 4/12

18.15 er barene er åbne, hvor der serveres fadøl og vin

18.30 er det tid at sætte sig til bords, hvor der startes med gammeldags modnet sild & kapers - karrysalat - brød - smør

Herefter er buffeterne klar:

Stegte sild

Kold røget laks - rygeost - fennikel

Håndpillet rejer - æg - dild mayonaise

Fiskefilet - grov remoulade - citron

Svinenakke - mayo på fermenteret hvidløg - hasselnødder

Røget andebryst - havtorn

Salat - ristet kerner - vinaigrette

Rødkålsalat

Svinekæber i mørk øl - saltet mandler - rodfrugter

Grønlangkål - brunede kartofler

Confiteret and & æblebarbecue - ande sauce

Gris med sprød svær - ribs - kål

3 oste fra jyske mejerier - kompot - oliven - kerneknækkere

Ris a la mandel - kirsebær sauce

Glaseret mandeltærte fra Toscana

Der er hyggemusik under middagen og Live Band spiller op til dans fra 21.30 til 01.00

Arrangementet er inkl. følgende drikkevarer fra 18.15 til 01.00:
4 slags fadøl - hvidvin - rødvin - flaske øl - sodavand

Kaffe/the fra buffeter fra 21.30 - 23.00

Kl. 00.45 til 01.15 serveres Bramslevgaard's Mulligatawny suppe som natmad

Pris pr. person kr. 698,-
Forudbestilling nødvendig pr. mail eller telefon