

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Buffeter 2021

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Buffet I:

Okse i modvind - trøffelmayo
Stegt rødspættefilet - grov remoulade & citron
Håndpillede rejer - citronmayonnaise

Stegt grisekam - rodfrugter & timian
Langtidsstegt kalveculotte
Kartofler - smør & urter
Salat på crudité af grønt - urter og sennepsvinaigrette
Hjertesalat - mormor dressing & kerner

2 jyske gårdoste - hyben & oliven
Hvid chokolademousse - havtorn & hasselnødder

Surdejsbrød & rugbrød sam smør

Pr. person kr. 335,-
(Min. 15 personer)

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Buffet 2:

Kold røget laks - hytteost - agurk - urter
Okse i modvind - trøffelmayonnaise
Confiteret kylling - ristet nødder - mayonnaise på fermenteret hvidløg

Stegt poussinbryst & confiteret lår
Rosastegt kalvefilet - grillet løg & sauce
Kartofler - smør & urter
Hjertesalat - kerner - mormordressing

2 jyske gårdoste -hyben & oliven
Citronfromage - lemon curd -mandelcrumble
Mørk chokolademousse - bær - sprød karamel

Surdejsbrød & rugbrød sam smør

Pr. person kr. 355,-
(Min. 15 personer)

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Buffet 3:

Rimmet torsk - purløg - agurk
Skinke - grillede syltede løg
Vindblæst svinenakke - grillet artiskok - mayonnaise på fermenteret hvidløg
Røget andebryst - havtorn

Grisekæber braiseret i IPA - gulerødder
Lammeculotte - selleri - sauce på persille
Rosa stegt oksefilet - løg - pebersauce
Crudité med mizuna - urter & sennepsvinagrette

3 jyske gårdoste - hyben & oliven
Gateau Marcel - bær - vaniljecreme

Surdejsbrød & rugbrød sam smør

Pr. person kr. 378,-
(Min. 15 personer)