

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Bramslevgaard Julefrokostbuffet TAKE-AWAY 2021

Marineret sild - saltede æg - karrysalat

Stegt sild - æble & mango

Røget torsk - cremet æggeblomme - radiser - gæret ribs

Koldrøget laks - rygeost - fennikel

Sylte af gris og kalv - senneps creme - syltede beder

Kålsalat med havtorn - ristede nødder - senneps vinaigrette

Kamsteg med sprød svær - grillet savoykål - stikkelsbær

Brunede kartofler og grønlangkål

Confiteret and - rødkål - sauce på sherry & kirsebær cider

3 oste fra jyske mejerier - hybenkompot - nødder i portvin

Ris à l'a mande med kirsebær sauce

Hjemmebagte surdejsbrød - rugbrød - smør

Pris pr. kuvert 348,-

Minimum 12 kuverter

Skal bestilles senest 7 dage før afhentningsdato

Ovenstående kan skræddersyes med færre eller flere retter og justeres med specielle ønsker. Ring og forhør.

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

Endelig aftal kuverter kan justeres frem til 48 timer før afhentningstidspunktet.

Alt er som udgangspunkt lige til at sætte på bordet / buffet.

Menuen bliver gennemgået med vores kokke ved afhentningen. Alt bliver udførligt beskrevet og der bliver givet vejledning til de varme retter, så det er let at håndtere ved den endelige servering.

Enkelte elementer kan varmegeholdelse i ovn eller opvarmes på kogeplade.

Til de varme retter kan der, pga. forventet travlhed på enkelte dage, ikke altid tilbydes serveringsskåle til f.eks. sauce, kartofler, samt fade til kød og lign.

Rugbrød og surdejsbrød 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 7 dage før arrangementsdato.

Afregning ved afhentning.

Termokasser, service, skåle etc. skal afleveres rengjort, senest 3 hverdage efter arrangementet.

Kan bestilles i perioden 15/11 til 18/12 samt 28-30/12.

Venlig hilsen

Teamet på BramslevGaard

Kontakt os på:

98512030

info@bramslevgaard.dk