

JULEFROKOST

MED LIVE MUSIK

fra kl. 18.30-01.00

Forudbestilling nødven-
dig pr. mail eller telefon

Pr. pers. **698,-**

PRIS ER
INKL. KAFFE
OG NATMAD.
FRI ØL, VAND
OG VIN - 4
SLAGS FADØL

LØRDAG 20/11
LØRDAG 27/11
LØRDAG 4/12

Vi starter 18.15 med et glas øl eller vin
18.30 er det tid til at gå til bords.

4 fadøl /hvidvin/rødvin/sodavand er
inkl. i kuvertprisen fra 18.15 til 01.00

Sild, karrysalat, brød og smør står klar på bordene

Herefter er buffeterne klar:

- ♥ Stegte sild
- ♥ Kold røget laks - rygeost - fennikel
- ♥ Håndpillet rejer - æg - dild mayonaise
- ♥ Fiskefilet - grov remoulade - citron
- ♥ Tørsaltet 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
- kerneknækere
- ♥ Ris a la mandel - kirsebær sauce
- ♥ Glaseret mandeltærte fra Toscana

LØRDAG
DEN 20. NOV.
&
DEN 4. DEC.
80's inc.

LØRDAG
DEN 27. NOV.
Tailors



HOTEL BRAMSLEVGAARD - Herregården, du vender tilbage til!

Bramslev Bakker 4 · Valsgaard · 9500 Hobro · Tlf.: 98 51 20 30 · info@bramslevgaard.dk · www.bramslevgaard.dk