

HOTEL BRAMSLEVGAARD



Bramslevgaard Julemenu TAKE-AWAY 2021:

Appetizer:

Sprøde kyllingechips

Forret:

Let pocheret helleflynder med frisk ost - cremet dild -
syltede perleløg - julesalat

Surdejsboller - økologisk smør

Hovedret:

Stegt andebryst & andeconfit - cremet selleri - glaseret beder - palmekål - dagens
kartoffel - sauce på varme krydderier

Dessert:

Mørk chokoladekage med appelsin - kompot på kirsebær med vanilje -
ristede mandler - puffedede vanilje ris

Pris pr. kuvert kr. 368,- (Fra 4 kuverter)

Skal bestilles senest 7 dage før afhentningsdato
(Ofte kan vi dog producere med kortere varsel, - 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, enten som tallerkenanretning (forret og dessert) eller på fåde. Ønsker om anretning kan aftales ved endelig booking.

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

Enkelte elementer kan varmes i ovn eller opvarmes på kogeplade.

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

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.

Venlig hilsen

Teamet på BramslevGaard

Kontakt os på:

98512030

info@bramslevgaard.dk