

HOTEL BRAMSLEVGAAARD



Bramslevgaard Nytårsmenu Take Away 2021

Appetizer:

Koldrøget laks & rygeostcreme
Torsk & jomfruummer croquette med sesamsauce

Forret:

"Coppa" af dansk gris - fermenteret hvidløgscreme - ristede hasselnødder – urtesalat
Surdejs boller og økologisk smør

Hovedret:

Farseret oksemørbrad med morkler & trøffel – svampe vol-au-vent - hyldeblomstbagte gulerødder - jordskokke puré – sauce Gastrique - kartoffelkompot & krydderurter

Dessert:

Mandelkage med vaniljecreme & mørk chokolade dome med hvid chokolade cremeux

Kr. 398,- pr. person

Fra 2 personer

Tilkøb:

BramslevGaaard nøddesnacks til drinksene efter maden kr. 68,- pr. person

Kransekage med chokolade kr. 18,- pr. person

Bestilling senest 28/12 kl. 12.00

Afhentning 31/12 fra 12.00 til 14.00

Betaling foretages på dagen.

Tag gerne børnene med, - vi giver et glas sodavand, vin eller øl i vores restaurant, - mens I venter på maden.

Endelig antal kuverter kan justeres frem til 29/12.

Alle komponenter er pakket enkeltvis, således det er let at anrette, efter den vejledning der medfølger. Samtidig vil menuen blive gennemgået med vores kokke ved udleveringen.

Der medfølger ingen serveringskåle til saucer, kød og garniturer.

Venlig hilsen

Teamet på Bramslevgaard

Kontakt os på:

98512030

info@bramslevgaard.dk