

# HOTEL BRAMSLEVGÅRD



## Bramslevgaard receptionsbuffet 2022

### Kolde og lune retter

Let røget pocheret torsk med ramsløg, surdej - perleløg  
Saltet laks vendt i ristet sesam med peberrod/dild mayo - skovsyre  
Vindblæst svinekød med grillede syltede løg - brøndkarse  
Coppa med grillet tomat, oliven - radiser  
Kalveculotte med selleri - klorofylsauce  
Confiteret unghane - vesterhavscreme - gulerødder i timian  
Panko paneret svinebryst med persille creme - fermenteret rødbede  
Surdejsbrød - rugbrød med bær og kerner - økologisk smør

### Ost & sødt

3 slags oste med behørlige garniture & grov kiks  
Hvid chokolade cremeux med syltede havtorn - hasselnødder  
Hindbærkage med lakrids - friske hindbær - mørk chokolade

Minimum 30 personer

Pr. kuvert kr: 365,-

Maden kan spises stående eller siddende med en gaffel eller som fingerfood.

Ønskes et stående arrangement anbefaler vi at der bestilles cafe borde a 4 personer. Alternativt kan vi søge for siddepladser til alle ved aflange borde.

Om sommeren vil vores terrasser og haver være et naturligt valg til arrangement.

Drikkevarene anbefaler vi er en betjent bar, med 2 slags fadøl a 64,- pr 0,5 liter; 2 alkoholfrie saftdrikke, 2 hvidvine, 1 rosé vin og 3 rødvine. Alle vine er vores "hus vine" til kr: 278,- pr. flaske.

Til ost og det søde anbefaler vi en kaffe/the buffet til kr: 28,- pr. person.