

HOTEL BRAMSLEVGÅRD

HOTEL



Bramslevgaard

KURSUS & HERREGÅRDSOPHOLD

MAD UD AF HUSET

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



BUFFET I

2 stk. af hver pr. person

Canapé med koldrøget laks, asparges og agurk i strimler samt aioli

Hellefisk med guleords creme og urter

Vol au vent med unghane terrine anrettet med dild creme

Vol au vent med røget vildsvin solbær marinerede gulerod

Canapé med fasanterrine og røget vagtelæg

Fyldte peber med basilikum fløde ost

Vestehavsost på pind med oliven og æbleglace

Hindbærtrifli med karamel og hindbærstøv

Pris pr. person ved min. 12 personer

318,-

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



BUFFET 2

Røget lakseryg med syltede æbler, gulerodscreme og urter

Krabbemouse med crudité og dild kviste

Kulmule med stenbiderrogn og radiser

Kalvefilet med timian i sous vide

Braiseret selleri og glaserede gulerødder

Ærtetimbale med crumble

Gylden Pommes Fondante med harleken tern

Hertil Sauce Espagnole

Danske oste med rugkiks og maltjord

Chunky chokolade med saltkaramel og mynte sne

Pris pr. person ved min. 12 personer

325,-

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



BUFFET 3

Hellefisk med syltede æbler og jordskokkechips

Caponadasauce med persilleolie og buttedejschips

Laks med ærtecreme i filo

Grillet oksefilet rullet i bacon og timian granulat

Vildsvinefilet med rosmarin

Sauté af skorzonerrod, portobello og gulerødder

Råstegte kartofler med flagesalt og urter

Pommes Fondante af sød kartoffel

Hertil pisket glace og madagascarpeber flødesauce

Hassel-brownie med hindbærcoulis samt macaroons med chokolade

Tuiles med citroncreme og crunch

Pris pr. person ved min. 12 personer

345,-

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



BUFFET 4

Sortfodsskinke med maltjord og syltede stikkelsbær

Røget vildsvinemørbrad med sellericreme og urter

Fasanrilette med røgede vagtelæg og estragoncreme

Krondyr med rosmarin i sous vide

Smørdampet romanesco

Flan de champignons

Confiteret persillerødder

Pommes Anna med rosmarin hertil vildtsauce

Brombær pannacotta i chokoladekuppel

Peanutbar med saltkaramel og Nutella-sne

Pris pr. person ved min. 12 personer

355,-