

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



PÅSKEFROKOST KL. 12.00-14.00

DEN 18-22. APRIL 2019

Forret:

Hjemmesyltede sild med løg – karry & dild
Varmrøget laks med syltede asparges & rygeost
Håndpillede rejer – æg & citron mayo
Bagt torsk med senneps blanquette & gule beder

Serveres med surdejsbrød – friskbagt rugbrød & økologisk smør

Hovedret:

Braiseret påskelam med fermenteret selleri & dild kartofler
"påskehare" kanin-rillette – svampe – hvidvin & purløg
Gravad kalv med grillede & syltede løg

Dessert:

Vesterhavs ost med kvædepuré & hybenkompot
Brændt citronfromage med sødet fennikelkompot & sprød hvid chokolade
Mørk chokolade cremeux – saltkaramel & havtornjelé

Menupris:

278,- pr. person

(alle 3 retter serveres som buffet på bordet)

Obs! Gerne mod forudbestilling pr. tlf. 98 51 20 30 el. mail info@bramslevgaard.dk

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



PÅSKE AFTENMENU KL. 17.00-21.00 DEN 18-22. APRIL 2019

Forret:

Saltet sild med transparente agurker - cremet peberrod - dildolie & vildkarse

Hovedret:

Påskelam fra Thy med cremet blomkål med brunet smør
Syltede hvide asparges & sauce med mørk øl

Dessert:

Mørk chokolade bar med saltkaramel - syltede havtorn & sorbet

Menupris:

348,- pr. person

Obs! Gerne mod forudbestilling pr. tlf. 98 51 20 30 el. mail info@bramslevgaard.dk