

HOTEL BRAMSLEVGGAARD

HOTEL



Bramslevgaard

KURSUS & HERREGÅRDSOPHOLD

SELSKABSMENUKORT

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



Alle forretter serveres med kokkens valg af hjemmebagt brød samt smør eller pesto

FORRETTER:

- **Duet** af røget unghane og unghaneterrine
-røget vagtelæg, karseskum, bagte gule blommetomater og råmarinerede tyttebær - **98,-**

- **Fisketapas:** med danske råvarer - 3 slags lækre små anretninger
- ørredmousse rørt med kapers og rødløg, langtidstegte cherrytomater, citron og peberrodsrimet laks med samt hvidløgsstegte tigerrejer hertil rødbedecreme tilsmagt med hvidløg og buttedejsgrissini - **98,-**

- **Ovnpocheret laks**
- anrettet på citrondampet spidskål, toppet med æblevinaigrette marinerede lilla gulerødder og ærteskud - **88,-**

- **Triologi af laks**
- bestående af varmrøget peberlaks med æblechutney, krabbemousse med rødløg, dildgravet laks med perrodsskum hertil syltligt marinerede spæde salater og glaseret gule tomater - **98,-**

- **Tapas tallerken**
- Røget svinemørbrad, røget kronryrkølle og grillet serranoskinke. hertil Julianne af gulerødder tilsmagt med trøffelolie og balsamicoglace og spæde salater vendt i sesamvinaigrette og bagte blommetomater - **89,-**

- **Koriander gravet okseinderlår**
- med rødvinssyltet pære, salat samt ristede græskarkerner - **89,-**

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



SUPPER:

- **Gulerods velouté**
- sprød krydderchips og glaserede babycarrotter - **68,-**
- **Laks i kørvelcreme**
- samt brunoise af urter toppet med frisk kørvelsalat og lakserogn og dildolie - **82,-**
- **Hummerbisque**
- med hvidløgs- og vaniljeristede jomfruummer - **95,-**

HJEMMELAVEDE SORBETER:

I finere fransk madlavning anvendes sorbeter til at rense smagsløgene efter fiskeforretten, så man ikke går glip af den vidunderlige og fuldbyrdige smag af hovedretten.

- **Rabarbersorbet - 35,-**
- **Hyldeblomstsorbet - 39,-**
- **Hindbørsorbet med vodka - 39,-**

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



MELLEMRER:

- **Cremet speltkerne risotto**
- med sukkerærter, bacon og basilikum - **58,-**
- **Parmesan gratineret fyldt tomat**
- fyldt med Herefordokse duxelles hertil kørvelolie - **58,-**
- **Røget andebryst**
- med rugbrødschips og marineret appelsinfilet - **69,-**

HOVEDRETTER:

- **Farseret perlehønebryst**
- hertil gulerodstimbale tilsmagt med timian, appelsin syltede persillerødder, årstidens grønt, hvedekerner med pesto samt kraftig hindbærsauce - **159,-**
- **Langtidstegt kalveculotte**
- med timian sauterede minimajs, butterdejstærte med cherrytomater og feta, smørdampede sukkerærter, æbleglaserede vildmose kartofler og rødvingssauce - **155,-**
- **Helstegt Irsk højlands filet**
- hertil er ristede svampe, gratineret broccoligratin, smørdampede grønne asparges, Pommes Anna og tranebærsauce - **169,-**
- **Helstegt kronedyr carré på ben**
- kompanieret med smørsauteret frisk spinat med hvidløg, glaserede stegte timiankarotter, råmarineret tyttebær, kartoffelroulade med selleri samt vildt glace - **185,-**

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



DESSERTER:

- **Hindbærmousse med julienne af hvid chokolade**
- med syltede brombær og myntepesto samt vaniljeis - **78,-**
- **Pandekager fyldt med kold hvidchokolade creme med citrus skal**
- hertil pitahaya frugt, glaseret ananas, mangopuré og solbærsorbet og vaniljeskum med mynte og frysetørret hindbær - **85,-**
- **Tiramisu**
- hertil rabarberkompot, rosenpebermarinerede jordbær og myntesorbet - **98,-**
- **Passions frugts symfoni- sprød twill med passionsfrugt mousse og toppet med passionsfrugtgele**
- årstidens bedste frugter og hjemmelavet hindbærsorbet, chokoladecreme med hvid chokolade crunch - **98,-**
- **Chokolade/cheese cake**
- toppet med hindbærskum og friske hindbær og sprød passions marengs og dråber af lakrids coulis - **98,-**
- **Kaffe, the og kransekage og marcipanbrød - 38,-**

OSTE:

- **3 forskellige nordjyske oste fra Sønderhaven Gårdmejeri**
- med syltede hyben samt 3 forskellige grove kiks - **72,-**
- **3 oste efter kokkens valg**
- med lækre garniture - **62,-**

HOTEL BRAMSLEVGÅRD



NATMAD:

- **Mulligatawny suppe**

- flødelegeret karrysuppe med stykker af kyllingebryst og jasminris hertil friskbagt brød - **68,-**

- **Fyldte mad pandekager**

- med kylling, bacon og sukkerærter samt skinke, peberfrugt, squash og ost **65,-**

- **Hjemmebagt croissant**

- enten kyllingesalat med karry og bacon, hønsesalat med asparges, rejesalat med dild, tun mousse med ærter, skinke salat med peberfrugt - **68,-**

- **Biksemad**

- hertil spejlæg, sauce bearnaise, HP sauce, Worcester sauce samt rugbrød, smør og rødbeder - **78,-**

- **Dansk pølsebord**

- Hamburgerryg med italiensksalat, spegepølse med remoulade og ristede løg, rullepølse med persille, sky og råløg samt leverpostej med ristede champignons og sprød bacon - **78,-**

- **Italiensk inspireret pølsebord**

- Serranoskinke med pesto og oliven, fennikelpølse med syltede ingefær, valnøddepaté med syltede rødløg og råsyltede tyttebær hertil groft brød og rugbrød **88,-**