



SELSKABS BROCHURE

2024



Side 2

INDHOLDSFORTEGNELSE

Hotel Bramslevgaard	4
Priser og pakker	5
Menu	7
Forret	8
Hovedret	10
Dessert	11
Natmad	13
Flere serveringer	14
Buffet	15
Vin	19
Baren	21
Drinks sortiment	22
Dispensere	23
Pynt	24
Vi vil selv	26



VI GLÆDER OS TIL AT BYDE JER VELKOMMEN PÅ HOTEL BRAMSLEVGAARD

Familien Kartz



HOTEL BRAMSLEVGAARD

Hold fest på historisk herregård i naturskønne omgivelser. Med vores unikke placering lige midt i Bramslev Bakker, samt vores udvalg af selskabslokaler til enhver lejlighed, er Hotel Bramslevgaard det helt rigtige sted at holde fest.

Overnatning

Hotellet rummer 25 værelser, med i alt 70 sengepladser. Når I holder fest på Bramslevgaard, så har både I og jeres gæster mulighed for at booke overnatning. Når der bookes værelser ifm. fest tilbydes der en særlig festpris pr. værelse. I forbindelse med bryllupper på min. 50 gæster tildeles brudeparret et værelse uden beregning.

Faciliteter og område

Vi har et udvalg af festlokaler og har plads til helt op til 250 gæster. Vi rummer over vores egen a la carte restaurant, bar, lounge område samt wellness faciliteter.

Hotel Bramslevgaard ligger i Bramslev Bakker, få minutters gang fra Mariager Fjord. Her er der også rig mulighed for at få taget smukke billeder året rundt.





PRISER OG PAKKER

I vælger helt selv, hvordan I gerne vil have jeres dag. Her kommer nogle eksempler på sammensætninger

SELSKABSPAKKER

I vores selskabspakker er der mulighed for selv at sammensætte sin menu baseret på de retter, vi har i vores sortiment. Skulle der være særlige ønsker, så kan dette aftales i fællesskab med vores selskabskoordinator.

Vi afholder alle slags fester:

*Barnedåb
Konfirmation
Bryllup
Kobberbryllup
Sølvbryllup
Guldbrillup
Fødselsdag
Familiefest*

Du kan også bestille lokale til mindehøjtidelighed

SELSKABSPAKKE (min. 15 pers)	Pakke 1	Pakke 2	Pakke 3
Eget lokale, opstilling og borddækning	•	•	•
Velkomst	•	•	•
3-retters middag eller buffet	•	•	•
Husets øl, vand og vin ad libitum fra middagen og resten af aftenen			•
Kaffe, te og sødt	•	•	•
Avec		•	•
Natmad		•	•
Pris pr. kuvert	630 ,-	790 ,-	1.215 ,-



MENU

I sammensætter selv jeres ønskede menu ud fra de retter
vi har i vores sortiment

MENU

Vores festmenu består af en forret, hovedret, dessert og natmad. I sammensætter selv jeres ønskede menu ud fra nedenstående udvalg.

FORRET

Citron pocheret kuller

Timian mayonnaise – timian støv– årstidens fermenterede grøntsager – gulerodsjuice – senneps urt

Peberrods rimmet laks

Årstidens perler – mango broken gel – radisse crudité – plukket frisée salat

Plukket confiteret unghane

Ristede hasselnødder – hasselnøddemayonnaise – urtesalat

Enebær gravad okse

Fermenteret hvidløg puré – salte mandler – sprød malt – syltede bøgehatte

Der serveres surdejsbrød & økologisk Thise smør til alle forretter





HOVEDRET

Persille farseret kyllingeoverlår
Cremet hønsesauce

Kalvefilet
Kalvesauce

Kalveculotte
Sauce espagnole

Oksefilet
Rødvinsauce

*Hovedretterne ledsages af 2 sæsonbestemte grøntsager og en puré,
samt kartoffel, der passer til årstiden.*



DESSERT

Mandelkage

Sprød chokolade - vaniljecreme - bær - vanilje is

Brownie-hindbær drøm

Tuile - ristede hasselnødder - bær - hindbærsorbet

“Københavnerstang”

Vanilje panna cotta - biscuitbund - hindbær - mousserende granité

Citronkage

Mascarponecreme - krystalliseret hvid chokolade - citronsorbet







NATMAD

Biksemad af grisenakke & kalv

Sauce bearnaise - rødbeder - HP sauce & Worcester sauce

Bao - dampede boller

Confiteret andelår - kimchi - confiteret svinebryst -
barbeque syltet gulerod - spidskål - sauce verde - friske koriander

Gourmet pølsebord

Lækre skinker & pølser
trøffelcreme - grillet artiskokker - tapenade & små sylteriger

Hotdogs

Ristede & røde pølser
Brød - sennep - ketchup - remoulade - ristede & rå løg - syltede agurker

Sliders med oksekød

Tomatrelish - syltede agurker - rå rødløg - tomater
barbeque dressing - ost - salat

FLERE SERVERINGER

- 4 retter inkl. vin + 189,- pr. kuvert.
- 5 retter inkl. vin + 378,- pr. kuvert.
- 6 Forskellige fadøl + 25,- pr. kuvert.

GANERENSER

- Selleri & drue granité
- Æble & mynte granité

90,- pr. kuvert



BUFFET



SELSKABSBUFFET

Ønsker man at bytte 3-retters servering ud med 3-retters buffet, er dette også muligt. Vælg mellem følgende buffetpakker.

BUFFET 1

Gravad okse - tyttebærmayonnaise
Stegt rødspættefilet - grov remoulade & citron
Håndpillede rejer - citronmayonnaise

Stegt grisekam & langtidsstegt kalveculotte
Rodfrugter & timian
Kartofler - smør & urter - Kalvesauce
Salat på crudité af grønt - urter og sennepsvinaigrette
Hjertesalat - kerner - sauce verde

2 lækre oste - hyben & oliven
Hvid chokolademousse - havtorn & sprød hvid chokolade

Surdejsbrød & rugbrød med abrikos & tranebær samt økologisk Thise smør

(Min. 15 personer)

BUFFET 2

Koldrøget laks - hytteost - agurk - urter
Vitello tonnato - tunding - blomsterkapers - persille & skalotteløg
Confiteret kylling - ristet nødder - fermenteret hvidløgsmayonnaise

Hopballe Mølle kyllingebryst med trøffel - grillet spidskål & urter
Rosastegt kalvefilet - grillet løg & sauce
Kartofler - smør & urter
Hjertesalat - kerner - sauce verde

2 lækre gårdoste - hyben & oliven
Citronfromage - lemoncurd - mandelcrumble
Mørk chokolademousse - bær - sprød karamel

Surdejsbrød & rugbrød med abrikos & tranebær samt økologisk Thise smør

(Min. 15 personer)

BUFFET 3

Citron & peberrods rimmet laks - purløg - agurk
Tyndskåret serrano - grillede syltede løg
Kold rosastegt kalvefilet - grillet artiskok - fermenteret hvidløgsmayonnaise
Andeleverpostej - syltede asier - råsyltede tyttebær

Sprængt & confiteret svinebryst - gulerødder
Kalveculotte - selleri - persilleblanquette sauce
Rosastegt oksetyksteg - løg - pebersauce
Crudité med mizuna - urter & sennepsvinagrette
Kartofler - smør & urter

3 lækre gårdoste - hyben & oliven
Gateau Marcel - bær - vaniljecreme

Surdejsbrød & rugbrød med abrikos & tranebær samt økologisk Thise smør

(Min. 15 personer)

RECEPTIONSBUFFET

Kolde og lune retter

Let-røget og pocheret torsk med ramsløg, surdejs crumble - perleløg
Teriaki-grillet laks - sesam - citronconfit
Krydret og tørret svinenakke - bagte cherrytomater - oliven - radiser
Kalveculotte med selleri - løvstikkeblanquette sauce
Confiteret unghane - vesterhavscreme - gulerødder i timian
Pankopaneret svinebryst - persillecreme - portvins mayonnaise
Surdejsbrød & rugbrød med abrikos & tranebær samt økologisk Thise smør

Ost & sødt

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

(min. 30 personer)

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

BRUNCHBUFFET

1 gl. Asti San Maurizio, Vallebelbo, Italien

Hammel spegepølse - enebær rullepølse - landskinke med forskellig garniture

Fransk brie - økologisk Thise danbo 45+ - økologisk Thise blue

Koldhævede morgenboller - surdejsbrød - rugbrød med abrikos & tranebær -
økologisk Thise smør

Sæsonens hjemmelavede marmelader - dansk honning & nutella

Røræg - purløg - bacon - blødkogte æg

Stegte krydrede pølser

Yoghurt med sirup & müsli

Pandekager med ahornsirup

Wienerbrød & croissant

Ananas - honning melon - cantaloup melon - druer

Økologisk appelsin- & æble-juice

Hindbærsmoothie

Kaffe & te

(min. 15 personer)

NB: Brunch tilbydes i tidsrummet 10.00-13.00





VINE

I sammensætter selv jeres ønskede vinmenu ud fra de vine vi har i vores sortiment



Husets vine

Asti San Maurizio, Vallebelbo, Piemonte, Italien

Sauvignon Blanc, Domaine Astruc, Languedoc Rousillon, Frankrig

Lifili Negroamaro Salento, Apulien, Italien

Moscato d'Asti Andar Pervigne, Vallebelbo, Piemonte, Italien

Tilvalg

Byt eventuelt husets vin ud med en af nedenstående anbefalinger.

Bobler

Brachetto d' Aquì, San Maurizio, Vallebelbo, Piemonte, Italien
+ 25,- pr. kuvert

Cremant de Bourgogne Brut, Vitteaut-Alberti, Rully, Frankrig
+ 50,- pr. kuvert

Champagne Reserve 4 Cepages brut, Robert Barbichon,
Champagne, Frankrig
515,- pr fl.

Hvidvine

2021 Pinot Blanc, Trimbach, Alsace, Frankrig
+ 25,- pr. kuvert

2022, Pinot Grigio, Ville di Antane, Veneto, Italien.
+ 50,- pr. kuvert

Rødvine

2022 Pinot Noir, Beaumas, Languedoc Rousillon, Frankrig
+ 25,- pr. kuvert

2020 Valpolicella Ripasso, La Casa di Robert, Veneto, Italien
+ 50,- pr. kuvert

Rosé

2022 Protocolo, Dominio de Eguren, Castilla-La Mancha, Spanien
+ 50,- pr. kuvert



BAREN

Find jeres yndlingsdrink og gå selv i gang med at mixe drinks, eller læn jer tilbage med egen bartender

DRINKS

“Mix-selv-bar” med 3 gængse drinks i 2 timer

Vælg 3 af nedenstående drinks,
der skal indgå i de 2 timers fri bar.

Gin Tonic
Gin Hass
Filur
Astronaut
Cuba Libre
Screwdriver
Passion Lemonade
Ginger Lime Breeze
Hylde Mule

180,- pr. kuvert

Mokai i forskellige varianter

50,- pr. stk.

En ekstra drink

+ 60,- pr. kuvert

En ekstra time

+90,- pr. kuvert pr. time

Bartender

425,- pr stk. pr. time



DISPENSER

Vælg dispensere i stedet for bar med 3 drinks, eller tilkøb dispenser efter de 2 timers bar. Vælg imellem nedenstående muligheder.

Gin Tonic
Gin Hass
Filur
Passion Lemonade
Bramble
Mojito Original
Mojito Sweet
Astronaut
Ginger Lime Breeze
Hylde Mule

3 slags dispensere
2000,- for 3 stk.

En ekstra dispenser
700,- pr. stk.

Refill
600- pr. stk



PYNT

Der er mange måder man kan sætte sit eget præg på dagen - og ofte ligger det i detaljen

Tyl i loftet

3500,- pr. sal

Lys i loftet

1500,- pr. sal

Tyl og lys i loftet

4500,- pr. lokale

Opsætning og nedtagning af medbragt Myselfie

1500,-

Reb til æresport

500,- i depositum

Fordeling af hangover kits på værelserne

350,- (engangsbeløb)

Ekstra lokale

10.000,- pr. lokale

Vi hjælper gerne med at anbefale musik, konditor & fotograf til jeres fest.





VI VIL SELV

Selvfølgelig kan I få lov til at medbringe

- Mormors kransekage
- Egen champagne
- Eller andre ting

Der vil dog være nogle proppenge for dette, alt efter, hvad det er man ønsker at medbringe.

Småkager/konfekt 35,- pr. kuvert

Egen vin 349,- pr. flaske

Egen champagne 515,- pr. flaske





Kontakt os for at høre nærmere på 98 51 20 30

Hotel Bramslevgaard
Bramslev Bakker 4
9500 Hobro
T: + 45 98 51 20 30
info@bramslevgaard.dk
bramslevgaard.dk