



## *Bramdrupdam Kro & Hotel*

*Kgl. Privilegeret*

*Hold Deres fest  
i hyggelige omgivelser*

*Vi har mange flere menuforslag  
end dem vi kan nævne her,  
så har De specielle ønsker til  
Deres arrangement,  
kontakt os venligst  
eller besøg os på kroen  
til en uforpligtende snak.*

*Vi glæder os til at byde Dem  
VELKOMMEN.*

*Elsebeth og Leif*

## **Festarrangement 1**

"Det traditionelle danske køkken"

### **Forretter**

Kold pocheret laks Bellevue med rejer, asparges og kaviar  
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller  
Røget landskinke med krydder dressing og melonsalat  
Tunmousse med asparges, rejer og små salater  
Kroens rejecocktail med 2 slags dressinger

Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og smør

### **Stegeretter**

Gammeldags oksesteg med glaseret perleløg, bønner,  
hvide kartofler, flødesauce, surt og sødt.

Svinekam stegt som vildt med waldorffsalat, grønsager,  
brunede- og hvide kartofler, vildtflødesauce, sødt og surt.

Kalkunbryst svøbt i bacon med dijon-estragonsauce,  
porresoufflé, friske grønsager og pommes Rissolles.

Krydderstegt hamburgerryg med grønsager,  
blomkålsdoriol, pommes rösti og rødvinssauce.

### **Desserter**

Hjemmelavet islagkage med nødder og chokoladesauce  
Romfromage med kirsebærsauce  
Chokoladekage med hjemmelavet vaniljeis og bærpuré  
Karamelliseret nøddemousse og kold appelsinsauce

### **Natmad**

Suppe efter ønske, eller tarteletter med høns i asparges.  
Hjemmebagte boller med 3 slags pålæg  
Sandwich med Skinke/ost, Æg/rejer mm.

Velkomstdrink, husets vine under middagen,  
2 glas portvin  
Kaffe/the og hjemmebagte småkager

**Pris pr. couvert kr. 598,00**

## **Festarrangement 2**

### **Velkomstdrink**

Kirr

### **Forretter**

Kold laksefarseret rødspættefilet med rejer,  
små pluksalater og krydderurtdressing.

Kroens hjemmerogede lune laksefilet  
på salat med kold tatarsauce

Flødelegeret svampebouillon med sprødristet parmaskinke

Torskemousseline på jomfruhummercremesauce  
med pestobagt torsk

Carpaccio af kold letroget okseinderlår med balsamico-  
marinade, hovlet parmesan, soltørrede tomater og salater

Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og smør

### **Stegeretter**

Røstet kalvekølle i smørpisket rødlogs-  
estragonsauce med spinatsoufflé

Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat i fuglerede,  
grønsager, brunede- og hvide kartofler, vildtflødesauce  
samt hjemmelavet agurksalat og tyttebærsyltetøj.

Provincalsk lammekølle med bagt tomat,  
grønsagsratatouilles, og kryddersky sauce.

Helstegt oksefilet med blomkålsdoriol, indbagte løgringe,  
rødvinssauce og bearnaisesauce

Skalroget (eller farseret) bornholmsk unghanebryst  
med grovkornet estragonsennepscreme

Til alle stegeretter serveres sæsonens friske  
grøntsager og dagens kartoffel,  
hvis ikke andet er aftalt.

## **Festarrangement 2**

### **Fortsat**

### **Desserter**

"Gâteau Marcel" chokoladecremekage  
med vaniljesyltede ananas og koksiscreme

Hvid chokoladeparfait indlagt med solbærkompot  
hertil serveres chokoladecreme og bærcoulis

Nøddefragelité med nougatfløde og  
armagnac/ sveskeiscreme

Ferskentræte på 2 kolde dessertsaucer hertil karamelis

Nøddekage med hindbæris og hindbærpuré

### **Natmad**

Barbequestegte kyllingelår med salater,  
dressing, flûtes og smør

Fransk løgsuppe med hvidløg og persille  
hertil serveres lune ostebrodt

Biksemad med spejlæg, rødbeder og bearnaisesauce

Røget landskinke med salater, dressing  
og lune grønsagstærter

### **Drikkevarer**

Under middagen skænkes husets vine  
til desserten skænkes 1 glas Moscato d'Asti

Efter middagen serveres kaffe/the  
med hjemmebagte kransekagetopper

**Pris pr. couvert kr. 658,00**

## **Festarrangement 3**

### **Velkomstdrink**

*Cremant de Alsace*

### **Foretter**

*Triologi af tre slags roget kød med tomatkompot italiensk marinade og små pluksalater*

*Farseret paupiette af rødtungefilet på mild safransauce*

*Lun laksesoufflé fyldt med letstuvede svampeløg og peberfrugt, små salater og 2 slags marinade*

*Havkat eller helleflynder bagt med roget persilleduxelles hertil rød pimentcreme*

*Røget lakserose med flødekogt spinat eller friske grønne asparges i smørpisket dildfåmet*

*Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og smør*

### **Stegeretter**

*Skiver af rosastegt krondyrkølle på rosmarin-tyttebærsauce og rodfrugtpuré*

*Lameller af berberiandebryst på mild pebercremesauce tilsmagt med soya og hvidløg*

*Helstegt kalvefilet på timian-svampecreme og løgsauterede bønner med valnødder*

*Farseret oksefilet med bagte provencetomater og hjemmepisket bearnaisesauce*

*Krydderurtestegt oksemørbrad serveret med rodfrugtsoufflé og sauce Bordelaise (tillæg kr. 25,00)*

*Til alle stegeretter serveres sæsonens friske grønsager og dagens kartoffel, hvis ikke andet er aftalt.*

### **Desserter**

*Bagt fransk æblegratin med mandellæg serveret med rørt vanilleiscreme*

*Baileysiscreme i sprød nøddekurv med syltede brombær*

*Kroens Kælde Beaujolaisuppe med appelsin, hertil bær og frugt i sæson og vaniljeis á part.*

*"Kroens store desserttallerken" med små sager til den søde tand tilpasset sæson (kager, is, sorbet, frugt, creme, puré)*

*Jordbærsymfoni (kun i jordbærsæson/efter aftale)*

### **Natmad**

*Hotdog buffet leg pølsemand med vennerne*

*Græske frikadeller med tomat sauce og pastasalat*

*Kartoffel-porresuppe med ristet bacon og purløg*

*Karrycremesuppe med ananas, hønsekød, ris og peberfrugt*

*Frit valg af natmad fra festarrangement 1 og 2*

### **Drikkevarer**

*Under middagen skænkes husets vine til desserten skænkes 1 glas Cht. du Cros Segur*

*Efter middagen serveres kaffe/the med hjemmebagte Marcipannøddehorn eller hjemmelavet chokoladeknæs*

*Alle menuer kan udvides med mellemretter eller osteretter efter eget ønske*

**Pris pr. couvert kr. 708,00**