



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.

Svinekølle 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
Chokoladecake 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. 608,00

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 jomfruummercremesauce med pestobagt torsk

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

Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og smør

Stegeretter

Rosastegt 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.

Provencalsk lammekølle med bagt tomat, grønsagsratatouilles, og krydderskyssauce.

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 køkosiscreme

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, fløtes 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. 668,00

Festarrangement 3

Velkomstdrink

Cremant

Foretter

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

Farseret paupiette af rødtungefilet på mild safransauce

Lun laksesoufflé fyldt med letstuede svampe-løg og peberfrugt, små salater og 2 slags marinade

Havkat eller helleflynder bagt med røget persilleduxelles hertil rød pimentcreme

Røget lakserose med flødekøgt spinat eller friske grønne asparges i smørpisket dildfåmet

Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og smør

Stegeretter

Skiver af rosastegt krondyrkølle på rosmarin-tyttebærsaube 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 kolde 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 tomatsauce 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. 718,00