

Festmiddage som de selv kan sammensætte

Supper

Klar suppe med kød-, melboller og urter	kr. 74,-
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller	kr. 78,-
Svampecremesuppe med ristet spegeskinker og purløg	kr. 84,-
Fransk løgsuppe med hvidløg og persille hertil serveres ostecroutons	kr. 74,-
Jomfruhummerbisque med skaldyr	kr. 96,-
Fiskecremesuppe med porrer og ristet laks	kr. 92,-
Kartoffel-porresuppe med sprød bacon	kr. 84,-
Oksehalebouillon med terrine heraf	kr. 98,-
Puréret grønsagssuppe med strimler af ristet kalkun	kr. 78,-

Kolde forretter

Rejecocktail med dressing og kaviar	kr. 88,-
Hønsesalat med grovkornet sennep og salater	kr. 80,-
Gravad laks med dildfarinsauce og salater	kr. 90,-
Ferskrøget laks med flødekogt spinat	kr. 108,-
Kold fisketerrine på salat med kapersæggedressing	kr. 88,-
Røget landskinker med flødekogte svampe	kr. 92,-
Lun provencepostej med kyllingelever på salat med sødsyltede rødløg	kr. 82,-
Råmarineret oksefilet med soltørrede tomater og granaost	kr. 94,-
Porretimbale med røget kalkunbryst og krydder marinade	kr. 90,-
Mexikansk marinerede rejer med ris og peberfrugter på salat med avocado	kr. 90,-
Røget dyrekølle med slikasparges og lun røræg	kr. 118,-
½ avocado på salatbund med rejer og dressing	kr. 92,-
Stjernesquid med stegt og dampet fiskefilet	kr. 112,-
Lufttørret okseinderlår med italiensk marinade, soltørret tomat, parmesan og salater	kr. 96,-

Varme forretter

Dampet laks med dildflødesauce og smørdampede urter	kr. 108,-
Lun fiskesoufflé med fyld af letstuede svampe	kr. 98,-
Røget lakserose med grønne asparges og smørpisket urtesauce	kr. 122,-
3 slags fisk i filokurv med safrancreme	kr. 122,-
Ovnbagt helleflynder med citronhvidløgspanade i blåmuslingefumet	kr. 118,-
Indbagt fisk med spinat i buttermilk hertil citronhollandske.	kr. 118,-
3 tarteletter med høns i asparges	kr. 82,-
Rødspættefilet på smørsauteret spinat med hollandsesauce	kr. 98,-
Grillet scampi-spyd med hvidløgsmarinade og pluksalater	kr. 96,-

Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og smør.

Stegeretter

Kalkunrulle svøbt i bacon med mild pebercreme	kr. 188,-
Lammekølle med timiansky, ratatouilles og soltørrede tomater	kr. 196,-
Krydderstegt svinekam med æblesellerisauté og kryddercremesauce	kr. 178,-
Glaseret kalvespidsbryst med dijon-cremesauce	kr. 186,-
Sennepsgratineret skinker med persille-peberrod	kr. 174,-
Farseret poulardbryst med provencetomat og estragonsauce	kr. 180,-
Krydderstegt oksetyndstegsfilet med rødvinssky og spinatflan	kr. 204,-
Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, sødt og surt og hvide kartofler	kr. 190,-
Kalvesteg stegt som vildt med flødesauce, waldorfsalat,	
tyttebær, brunede- og hvide kartofler	kr. 196,-
Svinekam med rødkål, svesker samt brunede og hvide kartofler	kr. 188,-
Sprængt svinekam med asparges-sauce og fløde-peberrod	kr. 184,-

Stegeretter fortsat

Rødvinsbraiseret nakkefilet med sauce af marinade og knust peber	kr. 174,-
Glaseret hamburgerryg med letroget cremesauce og pesto med bagt tomat	kr. 174,-
Oksebryst i peberrodssauce med rodfrugtsauté	kr. 180,-
Helstegt oksemørbrad med sauce	
Bordelaise og farseret tomat	dagspris
Hvidløgspiqueret oksehøjreb med bearnaisesauce og bacon-løgtærte	kr. 216,-
Stegt andebryst marineret med soya og honning	kr. 212,-
Helstegt kalvefilet med madeirasky og orly-bagt blomkål	kr. 216,-
½ braiseret vildand med waldorfsalat i fuglerede, tyttebærsyltetøj, hvide og brunede kartofler	dagspris
Varmrøget perlehønebryst i grønsagsfrikassé	kr. 186,-
Hårvildt og fjervildt i sæson	dagspris

Til alle stegeretter serveres friske grønsager og dagens kartoffel efter ønske, hvis ikke andet er anført. Alle stegeretter serveres 2 gange.

Vi laver gerne fiskehovedretter, forhør nærmere.

Oste

Nøddestegt brie med solbærkompot	kr. 88,-
Osteudvalg af danske og franske oste med smørristet rugbrød	kr. 108,-
Gorgonzola med rå æggeblomme, løg og smørristet rugbrød	kr. 88,-
Indbagt brie med toast og syltede bær	kr. 88,-
Timianrøget brie med oliven og radiser	kr. 86,-
Gammel ost med fedtsky og rå løg	kr. 62,-



Desserter

Lun kokosæbletærte med kanelis	kr. 78,-
Glaseret butterdej med hindbærcreme og puré	kr. 88,-
Fragilité med jordbærparfait og vanilleiscreme	kr. 88,-
Lun pærecocotte med marcipan og mandler serveret med vanilleiscreme	kr. 90,-
Karamelliseret nøddemousse tilsmagt med portvin, hertil kold appelsinsauce	kr. 76,-
Vanilleislagkage med lun chokoladesauce	kr. 84,-
Pære Belle Helene	
(vanilleis med pære og chokoladesauce)	kr. 80,-
Romfromage med kirsebærsauce	kr. 74,-
Pandekager med jordbærsyltetøj og vanilleis	kr. 78,-
Melonsuppe med rørt vanilleiscreme	kr. 76,-
Frugttærte med creme fraiche og nøddesirup	kr. 98,-
Pernod-flamberede figner m. nødder og pistacieis	kr. 94,-

Natmad

Kartffel-porresuppe med ristet bacon	kr. 82,-
Flødelegeret karrysuppe med ananas, ris og hønsekød	kr. 80,-
Skinke-grønsagstærte med salat og dressing	kr. 80,-
Kalkunfrikadeller med krydderurtekartoffelsalat	kr. 84,-
Fransk løgsuppe med hvidløg og ostecroutons	kr. 74,-
Pølsebord med 4 slags pølser, diverse tilbehør og groft rugbrød	kr. 118,-
Biksemad med spejlæg og rødbejer	kr. 98,-
Biksemad med bearnaise og rødbejer	kr. 108,-
Lun ribbenssteg og lun leverpostej med rødkål, surt og rødbejer - hertil groft brød	kr. 98,-
Ungarsk gullasch-suppe	kr. 94,-
Æggekage med bacon og tilbehør	kr. 92,-
3 snitter, uspecificeret	kr. 98,-
Hjemmelavet pizza med oksekød og bacon eller skinke og ananas	kr. 80,-

Kaffe

Kaffe/the	kr. 32,-
Hjemmebagte småkager	kr. 22,-
Hjemmebagte kranskekagetoppe	kr. 28,-
Chokoladekñas eller marcipan-nøddehorn	kr. 34,-

Vine

Velkomstdrink fra	kr. 48,-
Husets hvid- og rødvin nr. 1	kr. 218,-
Husets hvid- og rødvin nr. 2	kr. 238,-
Dessertvin pr. glas fra	kr. 34,-
Cognac og likører pr. genstand fra	kr. 32,-

Vi har herudover et stort vinkort og hjælper gerne med at finde vine der passer til Deres valg af menu.

Til alle selskaber dækkes op efter Deres ønske og vi sørger naturligvis altid for friske blomster.

Vi er gerne behjælpelige med at finde musik til festen.

Alle selskabsmenuer er for min. 10 couverter.

Alle priserne er inklusiv moms og betjening.

Grundet store udsving i råvarepriser

tager vi forbehold for prisændringer

i alle fremsendte menuer.

Alle arrangementer er omfattet af branchens regler.

Ønsker De at holde festen hjemme, laver vi gerne maden, så det hele står klar til afhentning.

Vi laver meget forskelligt mad, så skulle Deres ønsker gå i anden retning, hører vi gerne herom.

Ring venligst og aftal tid, til en uforpligtende samtale.

Bramdrupdam Kro & Hotel
Elsebeth Knudsen og Leif Kaspersen
75 56 82 88



Bramdrupdam Kro & Hotel

Kgl. privilegeret Kro

Hold Deres fest i hyggelige omgivelser

Personlig betjening

Altid friske råvarer

Billige hotelværelser til evt. overnattende gæster

Stort udvalg af vine

AV udstyr til møder og kurser

Friske blomsterdekorationer til selskaber

Skal De have 10 eller 100 gæster så har vi stor erfaring i fester