



# brasserie b

## -en del af hotel Britannia

Torvegade 24 • 6700 Esbjerg  
Tlf. 75 13 01 11 • [www.britannia.dk](http://www.britannia.dk)

### **Klassisk dansk frokostbuffet**

3 slags sild med løg, kapers og karrysalat  
Røget laks med stuvet spinat  
Varm røget Vesterhavstorskegratin med tomat og krydderurter  
Grønlandske rejer med kaviar, mayonnaise og rød dressing

\*\*\*\*\*

Tarteletter med høns i asparges  
Sprød ribbensteg med hjemmelavede rødkål  
Frikadeller med kartoffelsalat og syltede rødbeder

\*\*\*\*\*

Oste fra omkringliggende mejerier med syltede valnødder og oliven  
**Pris pr. person kr. 225,-**

Klassisk lagkage eller æblekage med flødeskum og ribsgele  
**Merpris kr. 35,- / begge dele kr. 45,-**

### **Italiensk buffet**

Røget sværdfisk med melon salat  
Varmrøget hellefisk med citronpeber og grillet pasta  
Fennikel- og rejesalat med soltørrede tomater  
Unghanesalat med valnødder  
Aubergine og tomat bagt med mozzarella

\*\*\*\*\*

Parmaskinke med syltede zucchini og aubergine  
Svinefilet med rosmarin og linseragout i rødvin  
Grillet kalv med svampe

\*\*\*\*\*

Italienske oste med syltede oliven  
**Pris pr. person kr. 295,-**

Tiramisu med kakao  
**Merpris kr. 35,-**

### **Sushi buffet**

7 x Nigiri  
8 x Maki  
Syltede ingefær og tangsalat  
Soja og wasabi  
Pinde og skåle

**Pris pr. person kr. 255,-**

Chokoladekage med chokoladecreme og syltede frugter  
**Merpris kr. 35,-**



# brasserie b

## -en del af hotel Britannia

Torvegade 24 • 6700 Esbjerg  
Tlf. 75 13 01 11 • [www.britannia.dk](http://www.britannia.dk)

### **Britannia buffet**

*Forret serveret på tallerken*

Jomfruummer mousse med frisk pasta  
Røget kammuslinger med grillede søde kartofler og kørvel-mousseline

*1. servering på buffet*

Taskekrabbeterrin med kogte krabbeklør og valnøddedressing og citron  
Røget Vesterhavstorsk med mild peberrodscreme, piment og marinerede fennikel  
Urte-farseret rødtungefilet med urtejulienne og Vermouthsauce

*2. servering på buffet*

Røget dådyrkølle og rødløgskompot i solbærsirup med sennepsfrø  
Perlehøneterrin i serranoskinke med grønne linser  
Kalvefilet med svampe i sølvbede, ristede jordskokker, pommes Galettes, samt portvinsauce

*3. servering på buffet*

Chokoladecake med mousse  
Ingefær creme brulée og sprød karamel  
Æblesorbet med æblechips

**Pris pr. person kr. 325,-**

### **Receptionsbuffet**

Chilimarinerede rejer med hvedekernesalat  
Røget laksemousse på minitoast  
Oksebresaola med basilikumspesto på sprød butterdej  
Perlehøne i serranoskinke med kogte æbler og selleri  
Profiterolls Unghanesalat i mild Dijonmarinade

**Pris pr. person kr. 148,-**

### **Tapas buffet**

Røget sværdfisk  
To slags spanske pølser  
Serranoskinke  
Marinerede aubergine og soltørrede tomater  
Melon salsa  
Tre spanske oste

**Pris pr. person kr. 148,-**

### **Sammensæt selv**

Små vandbakkelser med unghanesalat eller røget laksepaté  
Oksebresaola med basilikumspesto på sprød butterdej  
Skalotteløgscreme i kop med grissini  
Taskekrabbetærte i courgette  
Røget laksemousse på minitoast  
Perlehøne i serranoskinke med kogte æbler og selleri  
Marinerede og røget sværdfisk med dilldressing  
Kalvebrissel i spidskål med basilikum  
Ørredmousse i kartoffelcannelloni  
Mandelkage med vaniljecreme

**Pris pr. stk. kr. 30,-**