



*Huge days
must be
celebrated*

**HOTEL
BRITANNIA**
ESBJERG





Receptionsbuffet

Ståbuffet/receptionsbuffet

- Rørt laks på rugbrødscrouton
- Koldrøget laks og citronmayo på bund af hjertesalat
- Tortilla med laks, sprød salat, urter og guacamole
- Terrine af torsk med urtemayo, urtesalat og sprød chips
- Minitærte med mørksej og frisk ost
- Stegte tigerrejer med chili/ingefær marinade
- Røget tatar af okse på sprødt rugbrød med syltede løg
- Lufttørret okseinderlår med havgus og olivenolie
- Skinke fra Slagter Theilgaard med semitørret tomat og pesto
- Trøffelsalami med hybenkompot og friseé
- Mini hotdogs med italiensk inspireret pølse fra Slagter Theilgaard og tomat/løgkompot
- Roastbeef med pickles og friterede løg
- Mini sliders med pulled pork og barbeque
- Bruschetta med tomat, basilikum og mozzarella
- Terrine af kalv med syltede rødløg og urtemayo
- Røget brie med stikkelsbærkompot og sprødt
- Gammel Knas med druer
- Mazarinkage med vaniljecremefraiche og frysetørrede bær
- Panna cotta med havtorn og nougatin
- Gateau Marcel med broken gel af appelsin

Pris pr. person (6 valg – min. 25 personer)

210 DKK + 38 DKK pr. tilvalg

Brunchbuffet

- Neutral yoghurt med sirup og frysetørrede bær
- Røræg og bacon
- Minipølser fra Slagter Theilgaard
- Økologisk brie, Gule Kristian og Blå Kornblomst
- Økologisk skæreost fra Tistrup Mejeri
- Syltetøj og marmelade
- Traditionelt pålæg fra Slagter Theilgaard
- Charcuteri af midtfynske specialiteter og syltet grønt
- Leverpostej med stegte svampe og bacon
- Mini croissant med hønse- og rejesalat
- Varmrøget laks med flødestuvet spinat
- Friskbagt brød, rugbrød og croissanter
- Skåret frugt
- Pandekager med syltetøj og hasselnøddecreme
- Wienerbrød
- Kaffe, te og juice

Pris pr. person (min. 20 personer)

309 DKK

Serveres i 4 timer mellem kl. 9.00 og 13.30. Ønskes du brunchen serveret i mere end 3 timer, er tillægsprisen 50 DKK pr. kuvert.

Frokostbuffet

Traditionel frokostbuffet

- Marinerede sild med kapers og karrysalat
- Stegte sild med løgkompot
- Æg og rejer med dild og mayonnaise
- Roast beef med pickles, peberrod og ristede løg
- Stegt rødspættefilet med remoulade og citron
- Varmrøget laks med flødestuvet spinat
- Tarteletter med høns i asparges
- Glaseret skinke med flødekartofler
- Udvalg af danske oste med syltede nødder og sprødt
- Sæsonens trifli med kompot, knas og creme

Pris pr. person (min. 20 personer)

298 DKK

Tilvalg

- Bakskuld med citron og remoulade – 55 DKK
- Koldrøget laks med rygeostcreme og sprøde salater – 55 DKK
- Citronfromage – 40 DKK

Selskabsbuffet

- Koldrøget laks med rygeost, agurk og sprøde salater
- Bagt vesterhavstorsk med urtecrust og jordskokkechips
- Stegte tigerrejer med chili og ingefærmarinade
- Skinkeroulade med bulgur og karry
- Bagt rodfrugtsalat med senneps/honning vinaigrette
- Tomatsalat med mozzarella og basilikum
- Ballotine af unghane med stegt kål og hønsereduktion
- Stegt kalveculotte med stegte svampe og rødvinssauce
- Ristede små kartofler med timian og persille
- Udvalg af danske oste med syltede nødder og sprødt
- Sæsonens trifli med kompot, knas og creme

Pris pr. person (min. 25 personer)

395 DKK

All inclusive

Basispakke Tidsrum f.eks. kl. 18.00–22.00

Velkomstdrink, 3 retters menu, kaffe og te

Fra **410 DKK** pr. kuvert

Pris ex. moms 328 DKK – minimum 10 betalende

Udvidelsespakke 1

Tidsrum f.eks. kl. 18.00–22.00

Hele basispakken + husets hvidvin og rødvin
ad libitum under middagen

Fra **655 DKK** pr. kuvert

Pris ex. moms 524 DKK

Minimum 10 betalende

Udvidelsespakke 2

Tidsrum f.eks. kl. 18.00–01.30

Hele basispakken + husets vin ad libitum og fri
bar med flaskeøl, flaske sodavand og vin

Fra **830 DKK** pr. kuvert

Pris ex. moms 664 DKK

Minimum 25 betalende

Udvidelsespakke 3

Tidsrum f.eks. 18.00–01.30

Hele basispakken + husets vin ad libitum,
fri bar med fadøl, sodavand, vin
og house brand spiritus

Fra **955 DKK** pr. kuvert

Pris ex. moms 754 DKK

Minimum 25 betalende

Udvidelsespakke 4

Tidsrum f.eks. 18.00–01.30

Hele basispakken + husets vin ad libitum,
fri bar med fadøl, sodavand, vin, spiritus
og cocktails

Fra **995 DKK** pr. kuvert

Pris ex. moms 795 DKK

Minimum 25 betalende

Menusammensætninger

Se menu på næste side – Retter markeret med * er standard menu.

Øvrigt: Ved overtid tillægges der 500 DKK pr. ½ time pr. medarbejder
– tillægget er ex. drikkevarer.

Sommermenuer

(Marts – August)

Forretter

- Hummerbisque med bagt kulmule,
syltet æble og urteolie **119 DKK**
- *Økologisk koldrøget laks med urtecreme,
urtesalat, saltet agurk og sprøde chips **99 DKK**
- Rillette af okse med råsyltet rødbede,
sprød salat og brøndkarse **109 DKK**

Mellemretter

- Stegt kammusling med soya/ingefær og brunet smør sauce,
samt sprøde rugbrødsflager **109 DKK**
- Rødbedecarpaccio med rygeostcreme, friteret
boghvede og urtesalat. **109 DKK**
- Letsyltede hvide asparges, sauce mousseline
og håndpillede rejer **109 DKK**

Hovedretter

- *Kalvefilet med bagte jordskokker, græskarpuré,
grillede svampe og rødvinssauce. **199 DKK**
- Oksemørbrad med sprængt kalvespidsbryst,
rødvinssauce og nye grøntsager **249 DKK**
- Bagt vesterhavstorsk med blomkålspuré,
stegt blomkål og sauce vin blanc **235 DKK**

I sommermånederne serveres hovedretterne med smørvendte nye danske kartofler og urter

Ost

- 3 slags danske oste med sødt og sprødt **99 DKK**

Dessert

- Gateau Marcel med appelsinfilet,
kandiseret appelsinskal og vaniljeis **95 DKK**
- *Panna cotta med årstidens sorbet,
æblekompot og sprød nougatin **89 DKK**
- Rombraiseret ananas med saltkaramel
og cremefraiche is. **85 DKK**
- Jordbærcreme med jordbærsorbet og friske jordbær **89 DKK**

Vintermenuer

(September – Februar)

Forretter

- *Økologisk koldrøget laks med urtecreme, urtesalat, saltet agurk og sprøde chips. **99 DKK**
- Kold aspargessuppe med nordsørejer og urteolie **109 DKK**
- Carpaccio af marineret lårtunge med havgusmayo, sprødt rugbrød og karse. **119 DKK**

Mellemretter

- Stegt kammusling med soya/ingefær og brunet smør sauce, samt sprøde rugbrødsflager **109 DKK**
- Rødbedecarpaccio med rygeostcreme, friteret boghvede og urtesalat. **109 DKK**
- Letsyltede hvide asparges, sauce mousseline og håndpillede rejer **109 DKK**

Hovedretter

- *Kalvefilet med bagte jordskokker, græskarpuré, grillede svampe og rødvinssauce. **199 DKK**
- Oksemørbrad med sprængt kalvespidsbryst, rødvinssauce og nye grøntsager **249 DKK**
- Bagt vesterhavstorsk med blomkålspuré, stegt blomkål og sauce vin blanc **235 DKK**

Ost

- 3 slags danske oste med sødt og sprødt **99 DKK**

Dessert

- Gateau Marcel med appelsinfilet, kandiseret appelsinskal og vaniljeis **95 DKK**
- *Panna cotta med årstidens sorbet, æblekompot og sprød nougatin **89 DKK**
- Rombraiseret ananas med saltkaramel og cremefraiche is. **85 DKK**

Natmad

- Aspargessuppe med kødboller og brød **98 DKK**
- Pølse og ostebord med diverse sylt og brød **98 DKK**
- Frikadeller med to slags kartoffelsalat og rugbrød **98 DKK**
- Lav selv hotdogs. **98 DKK**
- Lav selv sliders – med pulled pork, coleslaw og barbeque **98 DKK**

OBS: Der kan forekomme søndags-/helligdagstillæg på 50 DKK pr. person.

Overnatning

Specialtilbud på overnatning til dig og dine gæster i forbindelse med arrangementet

- Enkeltværelse inkl. morgenmad fra 650 DKK pr. nat.
- Dobbeltværelse inkl. morgenmad fra 750 DKK pr. nat. (2 voksne)
- Overnatningstilbud glæder KUN ved afholdelse af selskab i weekenden (fredag-søndag) på Hotel Britannia.

**Book jeres overnatning – kontakt os på:
Tlf.: 75 13 01 11 eller Mail: info@britannia.dk**



Information og betingelser

Alle priser er inkl. 25 % moms
med mindre andet er angivet.

Alle priser er enten pr. stk.,
enhed eller pr. person.

Der tages forbehold for trykfejl
og afgiftsændringer.

Separat selskabslokale tilbydes
ved minimum 25 betalende.

Servicetillæg på helligdage
udgør 50 DKK pr. person.

Annulerings- og reduktionsbetingelser*

*kan ses på www.britannia.dk under
selskaber.

Alle priser er gældende
frem til udgangen af 2020.

