



*Huge days
must be
celebrated*

Fester og selskaber

**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
- Vol au vent med mørksej og frisk ost
- Stegte tigerrejer med chili/ingefær marinade
- Rørt tatar af okse på sprødt rugbrød med syltede løg
- Lufttørret okseinderlår med havgus og olivenolie
- Serranoskinke med semitørret tomat og pesto
- Trøffelsalami med hybenkompot og friseé
- Mini hotdogs med italiensk inspireret pølse fra Slagter Theilgaard og tomat/løgkompot
- Mini sliders med pulled pork og barbeque
- Bruschetta med tomat, basilikum og mozzarella
- Bruschetta med svampepesto og syltede svampe
- Kroketter af gris med svampemayo
- Røget brie med stikkelsbærkompot og sprødt
- Gammel Knas med druer
- Mazarinkage med vaniljecremefraiche og frysetørrede bær
- Panna cotta med knas og bær
- Gateau Marcel

Pris pr. stk. (min. 20 betalende)

38 DKK

Vi anbefaler minimum 6 stk. pr. pers.

Serveres i 3 timer f.eks. fra 14.00–17.00

Ønsker du lokalet i mere end 4 timer, er tillægsprisen pr. time 50 DKK pr. kuvert.

Brunchbuffet

- Neutral yoghurt med sirup og frysetørrede bær
- Røræg og bacon
- Minipølser fra Slagter Theilgaard
- Udvalg af lokale oste
- Syltetøj, marmelade og hasselnødcreme
- Traditionelt pålæg fra Slagter Theilgaard
- Charcuteri med syltet grønt og pesto
- Leverpostej med stegte svampe og bacon
- Koldrøget laks med urtedressing
- Friskbagt brød, rugbrød og croissanter
- Skåret frugt
- Pandekager med sirup
- Kaffe, te, isvand, appelsin og æblejuice

Pris pr. person (min. 20 personer)

309 DKK

Serveres i 3 timer f.eks. fra 10.00–13.00

Ønsker du lokalet i mere end 4 timer, er tillægsprisen pr. time 50 DKK pr. kuvert.

Frokostbuffet

Traditionel frokostbuffet

- Marinerede- og kryddersild med kapers, karrysalat og løgkompot
- Æg og rejer med dild og mayonnaise
- Stegt rødspættefilet med remoulade og citron
- Roastbeef med pickles, peberrod og ristede løg
- Varmrøget laks med flødestuvet spinat
- Tarteletter med høns i asparges
- Ribbensteg med rødkål
- Udvalg af danske oste med syltede nødder og sprødt
- Sæsonens trifli med kompot, knas og crème

Pris pr. person (min. 20 personer)

298 DKK

Serveres i 3 timer f.eks. fra 12.00–15.00

Ønsker du lokalet i mere end 4 timer, er tillægsprisen pr. time 50 DKK pr. kuvert.

Tilvalg

- Baskuld med citron og remoulade – 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
- Serranoskinke med pesto, semi dried tomater og rucola
- Bagt rodfrugtsalat med senneps/honning vinaigrette
- Tomatsalat med mozzarella og basilikum
- Kyllingebryst 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 crème

Pris pr. person (min. 25 personer)

395 DKK

Serveres i 3 timer f.eks. fra 12.00-15.00 eller 18.00-21.00

Ønsker du lokalet i mere end 4 timer, er tillægsprisen pr. time 50 DKK pr. kuvert.



Sommermenuer

(Marts – august)

Forretter

- Hummerbisque med bagt kulmule, syltet æble og urteolie **119 DKK**
- 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 rejer **109 DKK**

Hovedretter

- Kalvefilet med bagte jordskokker, græskarpuré, grillede svampe og rødvinssauce **209 DKK**
- Oksemørbrad med sprængt kalvespidsbryst, rødvinssauce og nye grøntsager **249 DKK**
- Bagt vesterhavstorsk med blomkålspuré, stegt blomkål og sauce vin blanc **239 DKK**
- Kalveculotte med bagte jordskokker, grillede svampe, græskarpuré og timiansauce **199 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 bærsorbet og kandiseret appelsinskal. . . **95 DKK**
- *Panna cotta med årstidens sorbet, æblekompot og knas **89 DKK**
- Rombraiseret ananas med saltkaramel og vaniljeis **85 DKK**
- Jordbærcreme med jordbærsorbet og friske jordbær **89 DKK**

Vintermenuer

(September – februar)

Forretter

- Koldrøget laks med urtecreme, urtesalat, saltet agurk og sprøde chips. **99 DKK**
- Varm jordskoksuppe med kulmule 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**
- Røget andebryst med syltede rødløg og svampemayo. **109 DKK**

Hovedretter

- *Kalvefilet med bagte jordsskokker, græskarpuré, grillede svampe og rødvinssauce. **209 DKK**
- Oksemørbrad med sprængt kalvespidsbryst, rødvinssauce og nye grøntsager **249 DKK**
- Bagt vesterhavstorsk med blomkålspuré, stegt blomkål og sauce vin blanc **239 DKK**
- Kalveculotte med bagte jordsskokker, grillede svampe, græskarpuré og rødvinssauce. **199 DKK**

Ost

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

Dessert

- Gateau Marcel med, vaniljeis og kandiseret appelsinskal. **95 DKK**
- *Panna cotta med årstidens sorbet, æblekompot og knas. **89 DKK**
- Rombraiseret ananas med saltkaramel og vaniljeis **85 DKK**

Natmad

- Pølse og ostebord med tilbehør 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.

Gælder kun i weekend og ferieperioder, samt ved samtidig afholdelse af arrangement på Hotel Britannia eller ECH Park

- Enkeltværelse inkl. morgenmad fra 695 DKK pr. nat.
- Dobbeltværelse inkl. morgenmad fra 795 DKK pr. nat. (2 voksne)

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 20 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 2021.

