



*Huge days  
must be  
celebrated*

**HOTEL  
BRITANNIA**  
ESBJERG



# *Receptionsbuffet*

## **Ståbuffet/receptionsbuffet**

- Rørt laks på rugbrødscROUTONER
- 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 syltet løg
- Lufttørret okseinderlår med havgus og olivenolie
- Skinke fra Theilgaard med semitørret tomat og pesto
- Trøffelsalami med hybenkompot og friseé
- Mini hotdogs med italiensk inspireret pølse fra Theilgaard og tomat-/løgkompot
- Roastbeef med pickles og friteret 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 frysetørret bær
- Panna cotta med havtorn og nougatin
- Gateau marcel med broken gel af appelsin

**Pris pr. person (6 indslag – min. 25 personer)**

**210 DKK** + 38 DKK pr. ekstra ret

# *Konfirmation* 2020

## *Menu*

- Koldrøget økologisk laks med rygeostcreme, syltede æbler, saltet agurk og frisée salat
- Kalvefilet med pommes Anna, saltbagt selleri, selleripure, svampe og rødvinssauce
- Gateau Marcel med kandiseret appelsin og vanilje is

**398 DKK** + pr. person

## *Buffet*

- Koldrøget laks med rygeost, agurk og sprøde salater, Bagt vesterhavstorsk med urte crust og jordskokkechips
- Stegte tigerrejer med chili og ingefærmarinade, Bagt rodfrugtsalat med senneps/honning vinaigrette
- Tomatsalat m/ 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

**398 DKK** + pr. person (min. 20 personer)

## *Konfirmationspakke*

- Velkomstdrink
- Menu
- Øl, vand og vin ad libitum i 5 timer
- Kaffe og småkage

**698 DKK** + pr. person (450 DKK for børn under 12 år)

Tilkøb af natmad (Lav selv hotdog med alt tilbehør 98 DKK eller pølse- og ostebord med sylt og brød 112 DKK)

# *Brunchbuffet*

- Neutral yoghurt med sirup og frysetørret bær
- Røræg og bacon
- Minipølser fra Slagter Theilgaard
- Økologisk brie, Gule Kristian og Blå kornblomst
- Økologisk skæreost fra Tistrupmejerir
- Syltetøj og marmelader
- 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)**

**298 DKK**

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

# *Frokostbuffet*

## **Traditionel frokostbuffet**

- Marineret 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
- Steget tigerrejer med chili og ingefærmarinade
- Skinkeroulade med bulgur og karry
- Bagt rodfrugtsalat med senneps/honning vinaigrette
- Tomatsalat m/ 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. 20 personer)**

***365 DKK***

# *Britannias-buffet*

- Rørt taskekrabbe med mayonnaise og lime på hjertesalat
- Terrine af torsk med urtemayo, urtesalat og sprød chips
- Tærter med gedeost, skinke og porre
- Lufttørret okseinderlår med havgus og olivenolie
- Brændt piment salat med feta og pinjekerner
- Bedesalat med honningvinaigrette
- Dampet kulmule, gratineret med mornaysauce og spinate
- Farseret perlehønebryst med hønsecreme
- Helstegt oksefilet med rødvinssauce
- Pommes Anna med timian og løg
- Smørvendte små kartofler med urter
- Årstidens grøntsager
- Udvalg af danske oste med syltede nødder og sprødt
- Mazarinkage med vaniljecremefraiche og frysetørret bær
- Creme brulée med havtorn

**Pris pr. person (min. 20 personer)**

**438 DKK**

# *All Inclusive*

**Helaftensarrangement  
fra kl. 18:00 - 01:00**

## **Velkomst**

### **Forret**

Koldrøget laks med rygeostcreme, syltet æble, saltet agurk, syltet sennepsfrø og frisée

### **Hovedret**

Kalvefilet med pommes anna, saltbagt selleri, selleripure, grillede svampe og rødvinssauce

### **Dessert**

Creme brulée med broken gel af havtorn, årstidens sorbet og sprød nougatin

## **Kaffe og sødt**

## **Natmad**

**Pris pr. person (min. 25 personer)**

**880 DKK** *incl. husets vin*

**945 DKK** *incl. udvalgte vine*

# Selskaber

## Sommer (Marts – August)

### Forretter

- Rimmet brændt laks med dild, syrlig creme og glaskål
- Kold aspargessuppe med nordsørejer og urteolie
- Carpaccio af marineret lårtunge med havgusmayo, sprødt rugbrød og karse

### Mellemretter

- Stegt kammusling med soya/ingefær og brunet smør sc. samt sprøde rugbrødsflagers
- Hummerbisque med bagt kulmule, syltet æble og urteolie
- Rødbedecarpaccio med rygeostcreme, friteret boghvede og urtesalat
- Let syltede hvide asparges, sauce mousseline & håndpillede rejer

### Hovedretter

- Svinefilet med croquette af braiseret nakke, og puré, nye løg og gastriquee
- Oksemørbrad med sprængt kalvespidsbryst, rødvinssauce og nye grøntsager
- Bagt vesterhavstorsk med blomkålspuré, stegt blomkål og sauce vin blanc
- Sommeren køres smørvendte nye danske kartofler med urter

### Dessert

- Gateau marcel med appelsinfilet, kandiseret appelsinskal og vaniljeis
- Creme brulee med broken gel af havtorn, årstidens sorbet og sprød nougatin
- Rombraiseret ananas med saltkaramel og cremefraiche is
- Jordbærcreme med jordbærsorbet og friske jordbær

2 retter **378 DKK**

3 retter **458 DKK**

4 retter **498 DKK**

# Selskaber

## Vinter (September – Februar)

### Forretter

- Terrine af torsk med urtemayo, urtesalat og sprøde jordskokkechips
- Røget laks med syltet æble, saltet agurk, rygeost og frisée
- Rillette af and med råsyltet rødbede, sprød salat og brøndkarse

### Mellemretter

- Stegt kammusling med soya/ingefær og brunet smør sc. samt sprøde rugbrødsflagers
- Hummerbisque med bagt kulmule, syltet æble og urteolie
- Rødbedecarpaccio med rygeostcreme, friteret boghvede og urtesalat

### Hovedretter

- Kalvefilet med pommes anna, saltbagt selleri og rødvinssauce
- Farseret perlehønebryst med grillede svampe, bygotto og hønsecreme
- Bagt kulmule med braiseret kål, courgetter og kartoffelpuré

### Ost

- 3 slags danske oste med sødt og sprødt

### Dessert

- Gateau marcel med appelsinfilet, kandiseret appelsinskal og vaniljeis
- Creme brulee med broken gel af havtorn, årstidens sorbet og sprød nougatin
- Rombraiseret ananas med saltkaramel og cremefraiche is

2 retter **378 DKK**

3 retter **458 DKK**

4 retter **498 DKK**

## *Natmad*

- Aspengessuppe med kødboller og brød
- Pølse og ostebord med diverse sylt og brød
- Frikadeller med 2 slags kartoffelsalat og rugbrød
- Lav selv hotdogs - med alt hvad der hører sig til
- Lav selv sliders – med pulled pork, coleslaw og barbeque

**Obs.** der kan forekomme søndags-/helligdagstillæg på 50 DKK pr. person.

## *Overnatning*

### **Specialtilbud på overnatning til dig og dine gæster**

Har du og dine gæster lyst til at lade festen vare lidt længere, så overnat hos os og afslut dit arrangement med en lækker morgenmadsbuffet. Forhør nærmere for dette specialtilbud.

**Tlf.: 75 13 01 11**

**Mail: [info@britannia.dk](mailto:info@britannia.dk)**

