



*Huge days
must be
celebrated*

Fester og selskaber

**HOTEL
BRITANNIA**
ESBJERG



Selskab på Hotel Britannia

Sammensæt selv din menu - i prisen er der taget højde for en festlig opdækning med duge, servietter, lys og blomster.

VINTER – december – januar - februar

Forretter

Bagt torsk – braiseret fennikel – safransauce	125 DKK
Carpaccio af okse – havgus – trøffel – brøndkarse	125 DKK

Hovedretter

Braiseret kalvespidsbryst – rodfrugter – bagte løg - sauce ragout	285 DKK
Langtidsstegt kalvefilet – porre – bagte rødbeder – rødvinssauce	285 DKK
Helstegt oksemørbrad – vintergrønt – timiansauce	345 DKK

- Alle hovedretter bliver serveret med årstidens kartofler

Desserter

4 oste – sødt – sprød knæk	125 DKK
Crème Brûlée - sprød karamel	95 DKK
Chokoladebrownie – karamel – hengemte bær – vaniljeis	95 DKK

FORÅR - marts – april - maj

Forretter

Røget rejer – hvide asparges – hollandaise	125 DKK
Fanøskinke – ramsløgmayo – saltet agurk – sprød malt	125 DKK

Hovedretter

Bagt kulmule – sauce riesling – forårsgrønt	285 DKK
Langtidsstegt kalveculotte – timiansauce – forårsgrønt	285 DKK
Helstegt oksemørbrad – rødvinssauce – forårsgrønt	345 DKK

- Alle hovedretter bliver serveret med årstidens kartofler

Desserter

4 oste – sødt – sprød knæk	125 DKK
Jordbærtærte – vaniljecreme – chokolade	95 DKK
Cheesecake – rabarber is – hvid chokolade	95 DKK



SOMMER - juni – juli - august

Forretter

Røget laks – rygeost – radiser – krydderurtesalat	125 DKK
Farseret kylling – hønsereduktion – majs	135 DKK

Hovedretter

Bagt laks – syrnet fløde – sommergrønt	285 DKK
Helstegt kalvefilet – spidskål – sommergrønt – rødvinssauce	285 DKK
Helstegt oksemørbrad – timiansauce – sommergrønt	345 DKK

- Alle hovedretter bliver serveret med årstidens kartofler

Desserter

4 oste – sødt – sprød knæk	125 DKK
Hindbældrøm – mandelkage – chokolade – friske hindbær	95 DKK
Mazarinkage – sprød chokolade – vaniljeis – sommerbær	95 DKK

EFTERÅR - september – oktober - november

Forretter

Røget andebryst – rødbede – portvin – grønkål	125 DKK
Varmrøget ørred – jordskokcreme – syltede selleri	125 DKK

Hovedretter

Krondyrfilet – brombærsauce – tyttebær – svampe (fra oktober)	345 DKK
Helstegt kalveculotte – timiansauce – efterårsgrønt	285 DKK
Stegt torsk – stuvet kantarel – brunet selleri pure – bagte løg	285 DKK
Helstegt oksemørbrad – rødvinssauce – efterårsgrønt	345 DKK

- Alle hovedretter bliver serveret med årstidens kartofler

Desserter

4 oste – sødt – sprød knæk	125 DKK
Brombærtærte – vanilje – chokolade	95 DKK
Pære – karamel – brownie	95 DKK

KAFFE & SØDT

Kaffe, te efter middagen	35 DKK
Cognac 3 cl.	65 DKK
Likør 3 cl.	45 DKK
Kransekage 2 stk.	45 DKK
Småkager 3 stk.	35 DKK
Hjemmelavet stykke lagkage	75 DKK

SODAVAND & ØL

Carlsberg pilsner, flaske 0,33	45 DKK
Carlsberg Classic, flaske 0,33	45 DKK
Specialøl, flaske 0,5	75 DKK
Sodavand, flaske 0,25	35 DKK
Kildevand, flaske 0,5	40 DKK

Se vinkort for udvalg af bobler, hvidvin, rose, rødvin og dessertvin

Informationer og betingelser

ANTAL

Minimum 10 betalende.
Alt skal forudbestilles minimum 10 dage før.

LOKALELEJE

Selskaber under 15 gæster, betaler 1.500 DKK i lokaleleje.

HELLIGDAG

På helligdage betales et servicegebyr på 50 DKK pr. person
til dækning af helligdagstillæg til vores personale.

PRISER

Alle priser er inkl. 25 % moms og er gældende frem til 30.06.2023.

Vi tager forbehold for trykfejl, afgifts- og prisstigninger af betydning.

AFBESTILLING

- Indtil 60 dage før arrangementet kan der frit afbestilles.
- Mellem 59 og 30 dage før arrangementet betales 25 procent af den bekræftede pris.
- Mellem 29 og 14 dage før arrangementet betales 50 procent af den bekræftede pris.
- Mellem 13 og 9 dage før arrangementet betales 75 procent af den bekræftede pris.
- Mindre end 8 dage før arrangementet betales 90 procent af den bekræftede pris.

Afbestilling skal ske skriftlig til:
Hotel Britannia på mail info@britannia.dk