



# STORE DAGE SKAL FEJRES

---



# VI ELSKER AT FORKÆLE VORES GÆSTER

---

**Hvad enten du skal fejre bryllup, fødselsdag, konfirmation eller barnedåb, er Hotel Britannia det rigtige valg til den store dag. Vi har festlokaler i mange forskellige størrelser, som kan tilpasses dine ønsker.**

Hotel Britannia har igennem mere end 50 år været vært for talrige events, gallafester, romantiske bryllupper, konfirmationer, skræddersyede forretningsarrangementer og møder. Med vores centrale beliggenhed er Hotel Britannia ideel for både små og store arrangementer.

Atmosfæren er lys og nordisk, maden er ukrukket og afslappet med en tradition for kulinarisk passion, omgivelserne er venlige og indbydende, servicen er med et glimt i øjet og råvarerne er friske, sprøde, saftige, møre og altid nøje udvalgte.

Vi har fornemmelse for gode oplevelser og gør meget ud af selv de små detaljer, der er med til at gøre jeres arrangement helt specielt. Hos Hotel Britannia i Esbjerg, sætter vi en ære i at tilbyde det absolut bedste, så I kan nyde jeres arrangement fuldt ud.

Vi hjælper gerne med at sammensætte den helt rette menu, med de rigtige vine til arrangementet.

Vi ser frem til at byde jer velkommen!





# INDHOLD

RECEPTIONSBUFFET .....	4
BRUNCHBUFFET .....	5
FROKOSTBUFFET.....	6
SELSKABSBUFFET .....	7
BRITANNIAS BUFFET .....	8
ALL INCLUSIVE .....	9
SELSKABER .....	10
OVERNATNING .....	12



## **HOTEL BRITANNIA**

Torvegade 24, 6700 Esbjerg

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

75 13 01 11



# 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 & 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 & tomat-/løgkompot
  - Roastbeef med pickles & friteret løg
  - Mini sliders med pulled pork & 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 & frysetørret bær
  - Panna cotta med havtorn & nougatin
  - Gateau marcel med broken gel af appelsin

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

**KR. 210,00 + kr. 38 pr. ekstra ret**

# BRUNCHBUFFET

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

**KR. 298,00**

*Serveres i 3 timer mellem kl. 9.00 og 13.30. ønsker du brunchen serveret i mere end 3 timer, er tillægsprisen kr. 50,- pr. kuvert.*

# FROKOSTBUFFET

## TRADITIONEL FROKOSTBUFFET

- Marineret sild med kapers & 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 & creme

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

**KR. 285,00**

### TILVALG

- Bakskuld med citron og remoulade kr. 55,-
- Koldrøget laks med rygeostcreme & sprøde salater kr. 55,-
  - Citronfromage kr. 40,-

# SELSKABSBUFFET

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

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

**KR. 365,00**



# BRITANNIAS BUFFET

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

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

**KR. 438,00**



# ALL INCLUSIVE

HELAFTENSARRANGEMENT FRA KL. 18.00-01.00

---

## VELKOMST

## FORRET

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

## HOVEDRET

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

## DESSERT

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

## KAFFE OG SØDT

## NATMAD

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

**KR. 880,00 incl. husets vin**

**KR. 945,00 incl. udvalgte vine**

# SELSKABER

## SOMMER

(MARTS TIL AUGUST)

### FORRETTER

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

### MELLEMRETTER

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

### HOVEDRETTER

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

### DESSERT

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

2 retter

**KR. 378,00**

3 retter

**KR. 458,00**

4 retter

**KR. 498,00**

# SELSKABER

## VINTER

(SEPTEMBER TIL FEBRUAR)

### FORRETTER

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

### MELLEMRETTER

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

### HOVEDRETTER

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

### OST

- 3 slags danske oste med sødt & sprødt

### DESSERT

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

*2 retter*

**KR. 378,00**

*3 retter*

**KR. 458,00**

*4 retter*

**KR. 498,00**

# NATMAD

- Aspargessuppe med kødboller & brød
- Pølse og ostebord med diverse sylt & 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 & barbeque

*Obs. der kan forekomme søndags-/helligdagstillæg på kr. 50,- 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.

**TEL 75 13 01 11**  
**MAIL: [INFO@BRITANNIA.DK](mailto:INFO@BRITANNIA.DK)**