



# MENUKORT

## Ud af huset



*Vores kokke sætter en ære i at lave mad af gode råvarer. Maden er en moderne fortolkning af klassisk dansk kogekunst. Råvarerne, der bliver brugt i køkkenet, stammer så vidt muligt fra slottets eget økologiske landbrug.*

*Vores menuer varierer efter sæsonen.*

*Al mad ud af huset er færdiglavet og lige til at gå til. Det kolde er anrettet. De varme retter er i varmekasser og lige til at tage op, skære og anrette. Maden kan også serveres på Gram Slots avlsgård Gramgård mod et tillæg på 20%, ved minimum 20 personer.*

*Har I eller nogle af jeres gæster allergener, bedes dette oplyses ved bestilling, så vi kan imødekomme eventuelle ønsker.*

---

### **Gram Slots buffet 1 ud af huset kr. 175,-**

Hjemmerøget laks med urtecreme og små salater  
Røget inderlår fra Gram Slots okse med marinerede hvedekerner  
Urtestegt kalveculotte på bagte rodfrugter og timiansauce  
Pestostegte kartofler  
Sæsonens salat  
Ostebræt med sylt og kompot  
Buffeten serveres med friskbagt brød og smør  
(Tilkøb brownie med vaniljecreme kr. 35,-)

### **Gram Slots buffet 2 ud af huset kr. 265,- minimum 15 personer**

Kold tærte med ricotta og sej på rucolasalat  
Roulade af røget inderlår fra Gram Slot okse med frisésalat og sprødt  
Kyllingeterrine med aioli og urtemarinerede kikærter  
Langtidsstegt okse fra Gram Slot med sauce bordelaise  
BBQ-marineret svineskank med syltet kål fra Gram Slot  
Knuste kartofler med persille og smør  
2 x sæsonens salat  
Ostebræt med sylt og kompot hertil knækbrød  
Vanilje-parfait overtrukket med chokolade  
Brownie hertil bær  
Buffeten serveres med friskbagt brød og smør

### **Lille Gram Slots tapas ud af huset kr. 139,-**

Hjemmerøget laks med purløgscreme  
Udvalg af forskellige pølser fra Gram Slots okse  
Landskinke med tapenader  
2 slags oste med sylt  
Salat med mozzarella og kylling  
Tapas serveres med friskbagt brød og smør

## **Gram Slot tapas ud af huset kr. 195,-**

Hjemmerøget laks  
Salat med plukket sej og rejer  
Kyllingeterrine med marinerede hvedekerner  
Udvalg af forskellige pølser fra Gram Slots okse  
Landskinke med parmesan  
Roulade af røget inderlår fra Gram Slots okse  
Sæsonens salat  
Hummus  
Aioli  
Urtecreme  
Oliven og syltede tomater  
Pesto og tapenader  
Grillede artiskokker  
Ostebræt med sylt og kompot  
Tapas serveres med friskbagt brød og smør

## **Gram Slots brunch ud af huset kr. 165,-**

Hjemmerøget laks med hytteostecreme  
Gram Slots yoghurt med hjemmelavet müsli  
Tomat/mozzarella-tærte  
Æggemuffins med bacon  
Brunch chorizopølser  
Ostebræt med sylt og kompot  
Udvalg af forskellige pølser fra Gram Slots okse  
Marmelader  
Pandekager med sirup  
Frukt  
Brunchen serveres med friskbagte boller, rugbrød og franskbrød hertil smør.

## **Natmad**

### **Pølse- og ostebræt**

Serveres med sylt og friskbagt brød kr. .... 95,-

### **Karrysuppe**

Serveres med kylling og ris kr. .... 75,-

### **Frikadeller**

Serveres med kartoffelsalat og syltede agurker kr. .... 85,-



Vi leverer mad ud af huset til minimum 10 personer. Ved minimum 20 personer leverer vi gratis ud de første 10 km fra Gram Slot.

Levering under 20 personer fra 0-25 km kr. 500,-.

Levering over 20 personer fra 10-25 km kr. 500,-.

Levering mellem 25-50 km kr. 850,-.



### **Café & gårdbutik er åben:**

Søndag - onsdag kl. 8.00 - 16.00

Torsdag\*, fredag og lørdag kl. 8.00 - 21.00. Vi lukker ikke før den sidste gæst går!

\*OBS! For spising torsdag aften, skal der reserveres bord.

### **Køkkenet har åbent:**

Søndag - onsdag kl. 11.30 - 15.00

Torsdag - lørdag kl. 11.30 - 20.30

Se menuen på [gramslot.dk/cafe-og-gaardbutik/](http://gramslot.dk/cafe-og-gaardbutik/)



- Livets fester
  - Bryllup
  - Konfirmation
  - Fødselsdage
  - Jubilæum
  - Dåb m.m.
- Firmaarrangementer
  - Jubilæum
  - Konference/kursus
  - Teambuilding
  - Firmafest
  - Julefrokost
- Fest fra 2-2000 pers. i eget lokale
- Koncerter
- Jagt og fiskeri
- Sønderjysk kaffeboard
- Messer / Markeder
- Overnatning
- Rundvisning
- Ghostwalk
- Mad ud af huset
- Overnatning i shelters

Vores kokke sætter en ære i at lave mad fra bun- den og med kærlighed til faget. Vi har rødder i det danske køkken, og bruger mange af sæsonens råva- rer fra vores eget økologi- ske landbrug.

Ønsker I at se vores facilliteter, så ring og aftal en tid til rundvisning.