



KONTAKT
booking@gramslot.dk
Telefonnr. 74 82 00 40

Brunch

- Hjemmerøget laks** – med hytteostcreme
Gram Slots yoghurt – med nøddemúgli og sirup
Tærte – med tomat og mozzarella
Røræg – med pølser og bacon
Lun leverpostej – med svampe
Ostebræt – med sylt og kompot
Udvalg af forskellige pølser – Gram Slots okse
Marmelader
Hasselnøddecreme
Pandekager med sirup
- ∞
- Dagens kage**
Frugt
- ∞
- Friskbagte boller, rugbrød, franskbrød og smør**
- ∞
- Kaffe, te og juice**

Pris pr person kr. 278,- Gældende ved mindst 20 kuverter.

Menuen serveres i eget lokale på Gramgård, Den Holstenske lade eller på Slottet.

Vi pynter op med dekorationer, hvide duge og stofservietter.



KONTAKT
booking@gramslot.dk
Telefonnr. 74 82 00 40

Buffet

DEN KLASSISKE...

Hel dampet laks – urtecreme

Lun fiskefilet – pickles - citron

Hjemmelavet tunmousse

Røget skinke – melon – soltørret tomat

Tarteletter – høns – asparges

Langtidsstegt kalveculotte

Glaseret skinke

Flødekartofler – flødesauce

2 sæson salater – dressing



Gateau Marcel – skum – skovbær



Osteanretning – kiks – knækbrød



Brød – smør

Pris pr person kr. 269,- (minimum 20 kuverter)

Menuen serveres i eget lokale på Gramgård, Den Holstenske lade eller på Slottet.
Vi pynter op med blomster, hvide duge og stofservietter.



KONTAKT
booking@gramslot.dk
Telefonnr. 74 82 00 40

Buffet

GOURMET...

Hjemmerøget laks – spinat

Rejer – mayonnaise – citron

Høns i agurk – dild

Røget svinemørbrad – grønt – vinaigre - urtemayo



Kyllingebryst i karry glace

Okse culotte – langtidsstegt

Ovnbagte kartofler – urter

Pebersauce

Orientalisk salat – chili – bær

Tomatsalat – feta – oliven



Fragilité – flødeskum – frugt

Panna Cotta – kærnemælk – bærgele

Osteanretning – kiks – knækbrød



Brød – Smør

Pris pr person kr. 329,- (minimum 20 kuverter)

Menuen serveres i eget lokale på Gramgård, Den Holstenske lade eller på Slottet.
Vi pynter op med blomster, hvide duge og stofservietter.



KONTAKT
booking@gramslot.dk
Telefonnr. 74 82 00 40

Buffet

PRESTIGE...

Jomfruummer – hvidvinsdampet

Blåmuslinger – ingefærsauce

Bagt torsk – urtetapanade

Foie Gras Terrin – tomat glace



Ruccola – pinjekerner – Serano

Broccolisalat – tranebær – bacon

Spidskålsalat – æbler – mormordressing - valnødder

Oksemørbrad – helstegt

Lammekølle – braiseret

Sauce – rødvin

Ovnbagte Kartofler - urter

Kartoffel – gratineret



Cheese Cake - hindbær

Panna Cotta - æblegelé

Osteanretning – kiks – knækbrød

Pris pr person kr. 389,- (minimum 20 kuverter)

Menuen serveres i eget lokale på Gramgård, Den Holstenske lade eller på Slottet.
Vi pynter op med blomster, hvide duge og stofservietter.



7 TIMER

KONTAKT

booking@gramslot.dk

Telefonnr. 74 82 00 40

Menu nr. 1

Velkomst: Hyldeblomstdrik



Forretter:

Fisketallerken dampet torsk og laks m/ rejer, dilldressing & små salater

Sønderjysk aspargessuppe m/ kødboller og asparges

Tarteletter m/ høns i asparges og frisk hakket persille



Hovedretter:

Kalkunbryst m/ stegte svampe, lys timian sauce,
savoykål med ristet bacon og persille kartofler

Kalvebryst m/ sursød peberrod sauce, friske grønsager og kartofler

Fyldt nakkesteg fra gris m/ langtidsbagte tomater, bønner med løg og bacon,
confiterede Gram Slot kartofler og mild peber sauce



Dessert:

Vanilje Panna Cotta m/ bagt ananas og sorbét

Gammeldags æblekage m/ makroner og fløde

Chokoladekage m/ hvid chokolade mousse og bær sorbet



Natmad:

Sønderjysk pølsebord

Lav selv hotdogs

Ungarsk gullaschsuppe m/ pisket urtecreme

Biksemad m/ spejlæg, rødbeder, sennep og rugbrød

Frikadeller m/ kartoffelsalat



Vælg 1 forret, 1 hovedret, 1 dessert og 1 natmad

Hertil fri husets vin, øl og vand, kaffe med sødt og der bydes 1 cognac/likør

Ekstra timer inkl. vin, øl og vand kr. 75,-

Pris pr person kr. 695,- (minimum 20 kuverter)

Menuen serveres i eget lokale på Gramgård, Den Holstenske lade eller på Slottet.

Vi pynter op med blomster, hvide duge og stofservietter.



7 TIMER

KONTAKT

booking@gramslot.dk

Telefonnr. 74 82 00 40

Menu nr. 2

Velkomst: Kirr



Forretter:

Carpaccio fra Gram Okse m/ tyttebær, små salater og sprødt Gram rugbrød

Klassisk rejcocktail m/ salat, dressing, rogn og asparges

Tunsalat m/ senneps dressing, salat hakket løg og sprøde capers



Hovedretter:

Okse/kalvesteg stegt som vildt m/ årstidens friske grønsager, små stegte kartofler, Waldorfsalat, råsyltede tyttebær og vildt sauce

Rosmarin marineret svinekam

m/ syltede svesker, sprød rødkål og persille kartofler og fløde sauce

Oksefilet fra Gram Slot

m/ stegte grønsager, pebersauce og bønner med stegt bacon



Dessert:

Gram Slots hjemmelavede islagkage m/ marinerede bær

Lun sveskekompot m/ vanilje is og gode råd

Rabarber consommé m/ vanilje is og syltede rabarber



Natmad:

Sønderjysk pølsebord

Lav selv hotdogs

Ungarsk gullaschsuppe m/ pisket urtecreme

Biksemad m/ spejlæg, rødbeder, sennep og rugbrød

Frikadeller m/ kartoffelsalat



Vælg 1 forret, 1 hovedret, 1 dessert og 1 natmad

Hertil fri husets vin, øl og vand, kaffe med sødt og der bydes 1 cognac/likør

Ekstra timer inkl. vin, øl og vand kr. 75,-

Pris pr person kr. 745,- (minimum 20 kuverter)

Menuen serveres i eget lokale på Gramgård, Den Holstenske lade eller på Slottet.

Vi pynter op med blomster, hvide duge og stofservietter.



7 TIMER

KONTAKT

booking@gramslot.dk

Telefonnr. 74 82 00 40

Menu nr. 3

Velkomst: Cava



Forretter:

Fennikel marineret laks m/ salat sprødt rugbrød og pesto

Torsketimbale m/ porre, salturt, sprød bacon og estragon creme

Rillette af Gram Slots eget kvæg m/ gåsefedt og grønsager i brunoise,
ruccola salat og balsamico glace



Hovedretter:

Oksemørbrad fra Gramgård m/ egne kål, glaserede rodfrugter, stegte svampe,
pommes rissolles og rødvinssauce (+ Kr. 35,- i tillæg)

Kalvefilet m/ karamelliseret brombærsaube, pommes fondant, glaseret glaskål,
forårslog og shitaki svampe

Braiseret økologisk kyllingebryst m/ soltørrede tomater, svampesauce og syltede rødøg



Dessert:

Desserttallerken m/ sødt, blødt og koldt

Creme Catalan bærsorbet og friske bær

Pære belle Helene m/ vanilje is og chokoladesauce



Natmad:

Sønderjysk pølsebord

Lav selv hotdogs

Ungarsk gullaschsuppe m/ pisket urtecreme

Biksemad m/ spejlæg, rødbeder, sennep og rugbrød

Frikadeller m/ kartoffelsalat



Vælg 1 forret, 1 hovedret, 1 dessert og 1 natmad. Hertil fri husets vin, øl og vand,
kaffe med sødt og der bydes 1 cognac/likør. Ekstra timer inkl. vin, øl og vand kr. 75,-

Pris pr person kr. 795,- (minimum 20 kuverter)

Menuen serveres i eget lokale på Gramgård, Den Holstenske lade eller på Slottet.
Vi pynter op med blomster, hvide duge og stofservietter.



KONTAKT
booking@gramslot.dk
Telefonnr. 74 82 00 40

Sæsonmenu

5 RETTER...

Velkomstdrink



5 retters sæsonmenu på Gram Slot



Ad libitum drikkevarer fra start og 8 timer frem.

Sæsonenes vine, fadøl, sodavand, Adelhardt safte
og et glas af sæsonens dessertvin



Kaffe/te og sødt, samt cognac/likør budt en gang



Sæsonens vine vælges i samarbejde med vores vinleverandør, der er specialist i økologiske vine. På denne måde sikrer vi den rigtige balance mellem vine og menu. De udvalgte vine vil være fundet og navngivet ca. en måned før jeres fest.

Pris pr person kr. 1295,- Gældende ved mindst 20 kuverter.

Menuen serveres i eget lokale på Gramgård, Den Holstenske lade eller på Slottet.

Vi pynter op med dekorationer, hvide duge og stofservietter.