



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

**Peber sauce**

**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 asparges suppe** 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

**Chokolade kage** 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 selv 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 reje cocktail** 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

**Okse filet 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 selv 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 grønsager i brunoise, ruccola salat og balsamico glace



Hovedretter:

Okse mørbrad fra Gramgård m/ egne kål, glaserede rodfrugter, stegte svampe, pomes rissolles og rødvin sauce (+ Kr. 35,- i tillæg)

Kalvefilet m/ karamelliseret brombærsauce, pomes fondant, glaseret glaskål, forårslog og shitaki svampe

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



Dessert:

Dessert tallerken 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 selv 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.