



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

Brunch

Hjemmerøget laks – med hytteostcreme
Gram Slots yoghurt – med nøddemüsli og sirup
Røræg – med pølser og bacon
Lun leverpostej – med svampe
Ostebræt – med sylt og kompot
Udvalg af forskellige pølser – Gram Slots okse
Müsli & havregryn - Gram Slot
Marmelader
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...

Varmrøget peberlaks – urtecreme

Lun fiskefilet – pickles - citron

Røget okseinderlår – Gram Slots okse

Pølser fra egen produktion – surt

Tarteletter – høns – asparges

Langtidsstegt okse – Gram Slot

Glaseret skinke

Flødekartofler – flødesauce

2 sæson salater – dressing



Osteanretning – kiks – knækbrød



Gateau Marcel – karamel – skovbær



Brød – smør

Pris pr person kr. 315,- (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

Hjemmerøget laks – spinat

Rejer – mayonnaise – citron

Krydderpølse – sprød salat

Røget svinemørbrad – grønt – vinaigre - urtemayo



Kyllingebryst i karry glace

Okseculotte – langtidsstegt

Ovnbagte kartofler – urter

Pebersauce

Forskellige spændende salater



Fragilité – flødeskum – frugt

Panna Cotta – kærnemælk – bærgelé

Osteanretning – kiks – knækbrød



Brød – Smør

Pris pr person kr. 339,- (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 samt små salater

Tarteletter m/ høns i asparges og frisk hakket persille



Hovedretter:

Oksebryst m/ peberrod sauce, friske grønsager og kartofler

Krydret nakkefilet m/ langtidsbagte tomater, bønner med løg og bacon, confiterede Gram Slot kartofler og mild pebersauce



Dessert:

Gammeldags æblekage m/ makroner og fløde

Chokoladekage m/ hvid chokolade mousse og bærsorbet



Natmad:

Lav selv hotdogs

Miniburger

Biksemad m/ spejlæg, rødbeder, sennep og rugbrød



Vælg 1 forret, 1 hovedret, 1 dessert og 1 natmad
Hertil fri husets vin, øl og vand samt kaffe med sødt
Ekstra timer inkl. vin, øl og vand kr. 125,- pr. person

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 rejecocktail m/ salat, dressing, rogn og asparges



Hovedretter:

Rosmarin marineret lammeculotte

m/ gulerod, sprødt rødkål, persille kartofler og flødesauce

Oksefilet fra Gram Slot

m/ stegte grønsager, pebersauce og bønner med stegt bacon



Dessert:

Gram Slots hjemmelavede islagkage m/ marinerede bær

Rabarberconsommé m/ vanilje is og syltede rabarber



Natmad:

Lav selv hotdogs

Miniburger

Biksemad

m/ spejlæg, rødbeder, sennep og rugbrød



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

Hertil fri husets vin, øl og vand samt kaffe med sødt

Ekstra timer inkl. vin, øl og vand kr. 125,- pr. person

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



Hovedretter

Oksemørbrad fra Gramgård

m/ egne kål, glaserede rodfrugter, stegte svampe, pommes rissolles og rødvinssauce

Skindstegt perlehøne m/ aromatiske urter, svampesauce og kål



Dessert

Desserttallerken m/ sødt, blødt og koldt

Pære belle Helene m/ vanilje is og chokoladesauce



Natmad

Lav selv hotdogs

Miniburger

Biksemad m/ spejlæg, rødbeder, sennep og rugbrød



Vælg 1 forret, 1 hovedret, 1 dessert og 1 natmad. Hertil fri husets vin, øl og vand samt kaffe med sødt. Ekstra timer inkl. vin, øl og vand kr. 125,- pr. person

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

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.

Udvalgte 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.