



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 blomster, hvide duge og stofservietter.

\* tillæg på min. kr. 5000,- eller kr. 200,- pr. couvert ved afholdelse på slottet



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.

\* tillæg på min. kr. 5000,- eller kr. 200,- pr. couvert ved afholdelse på slottet



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**



**Panna Cotta** – kærnemælk – bærgelé

**Gateau Marcel** – karamel – skovbær

**Gram Slots hjemmelavede islagkage m/ marinerede bær**



**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.

\* tillæg på min. kr. 5000,- eller kr. 200,- pr. couverte ved afholdelse på slottet



**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.

\* tillæg på min. kr. 5000,- eller kr. 200,- pr. couvert ved afholdelse på slottet



**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.

\* tillæg på min. kr. 5000,- eller kr. 200,- pr. couvert ved afholdelse på slottet



**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, pommers 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 kuverter)

---

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

\* tillæg på min. kr. 5000,- eller kr. 200,- pr. couvert ved afholdelse på slottet



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 blomster, hvide duge og stofservietter.

\* tillæg på min. kr. 5000,- eller kr. 200,- pr. couvert ved afholdelse på slottet