



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

Brunch

Hjemmerøget laks – med hytteostcreme
Gram Slots yoghurt – med nøddemúsi og sirup
Røræg – med pølser og bacon
Lun leverpostej – med svampe
Ostebræt – med sylt og kompot
Udvalg af forskellige pølser – Gram Slots okse
Músi & havregryn – Gram Slot
Marmelader
Pandekager med sirup



Dagens kage
Frukt



Friskbagte boller, rugbrød, franskbrød og smør



Kaffe, te og juice

Pris pr. person kr. 278,- (minimum 20 kuverter)

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

* tillæg på min. kr. 5.000,- 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
Sukker skinke – stuvet spinat – rødvinssauce
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. 5.000,- 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 inderlår fra Gram Slot – tyttebær



Kyllingebryst fyldt med mozzarella og krydderurter
Okseculotte – langtidsstegt
Ovnbagte kartofler – urter
Pebersauce

3 sæson salater



Panna Cotta – kærnemælk – bærgelé
Gateau Marcel – karamel – skovbær
Gram Slots hjemmelavede islagkage – 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. 5.000,- eller kr. 200,- pr. couvert ved afholdelse på slottet



7 TIMER

KONTAKT

booking@gramslot.dk

Telefonnr. 74 82 00 40

Menu nr. 1

Velkomst: Hyldeblomstdrik



Forretter

Røget kammuslinger m/ gulerodspesto, vanilje rimmet laks m/ sprød fennikel, pernod flamberede tigerrejer og avocado creme

Tarteletter m/ høns i asparges og frisk hakket persille



Hovedretter

Gammeldags oksesteg, fugleredder m/ waldorfsalat, halve æbler m/ gelé, tyttebær syltetøj, hvide kartofler, glacerede løg og sauce

Helstegt kalveculotte m/ langtidsbagte tomater, bønner m/ løg og bacon, ovnstegte Gram Slot kartofler og mild pebersauce



Dessert

Gammeldags æblekage m/ makroner og fløde

Rabarbertærte m/ citron creme og bær



Natmad

Lav selv hotdogs

Byg selv miniburger

Saltbræt med pølser fra Gram Slot samt div. tilbehør

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. 5.000,- 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 Slot okse m/ marineret fennikel og sprødt Gram Slot 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/ glacerede rodfrugter, grøntsagstimbaler, pommes Anna, bearnaisesauce samt rødvinssauce



Dessert

Gram Slots hjemmelavede islagkage m/ marinerede bær

Rabarberconsommé m/ vanilje is og syltede rabarber



Natmad

Lav selv hotdogs

Byg selv miniburger

Saltbræt med pølser fra Gram Slot samt div. tilbehør

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. 5.000,- 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 Gram Slot 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

Byg selv miniburger

Saltbræt med pølser fra Gram Slot samt div. tilbehør

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. 5.000,- 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



Ad libitum drikkevarer i 8 timer

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. 1.295,- 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. 5.000,- eller kr. 200,- pr. couvert ved afholdelse på slottet



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

For vegetarer

Forretter

Grillet sprøde grøntsager, grøntsagsratatouille
m/ parmasan og krydderurter

Rødvinsbagt portobello fyldt m/ mozzarella,
toppet m/ ristede nødder, pesto og sprød salat

Gazpacho



Hovedretter

Krydret nøddebøf m/ tomatsauce, ristede rodfrugter og krydderurter

Vegetar lasagne, dehydrerede tomater vendt i sprød salat og pesto olie



Alle i selskabet vælger samme forret og hovedret
