



STORE DAGE SKAL FEJRES



VI ELSKER AT FORKÆLE VORES GÆSTER

Hvad enten du skal fejre bryllup, fødselsdag, konfirmation eller barnedåb, er Hotel Britannia det rigtige valg til den store dag. Vi har festlokaler i mange forskellige størrelser, som kan tilpasses dine ønsker.

Hotel Britannia har igennem mere end 50 år været vært for talrige events, gallafester, romantiske bryllupper, konfirmationer, skræddersyede forretningsarrangementer og møder. Med vores centrale beliggenhed er Hotel Britannia ideel for både små og store arrangementer.

Atmosfæren er lys og nordisk, maden er ukrukket og afslappet med en tradition for kulinarisk passion, omgivelserne er venlige og indbydende, servicen er med et glimt i øjet og råvarerne er friske, sprøde, saftige, møre og altid nøje udvalgte.

Vi har fornemmelse for gode oplevelser og gør meget ud af selv de små detaljer, der er med til at gøre jeres arrangement helt specielt. Hos Hotel Britannia i Esbjerg, sætter vi en ære i at tilbyde det absolut bedste, så I kan nyde jeres arrangement fuldt ud.

Vi hjælper gerne med at sammensætte den helt rette menu, med de rigtige vine til arrangementet.

Vi ser frem til at byde jer velkommen!



INDHOLD

RECEPTIONSBUFFET	4
BRUNCHBUFFET	5
FROKOSTBUFFET	6
SELSKABSBUFFET	7
BRITANNIAS BUFFET	8
ALL INCLUSIVE	9
SELSKABER	10
VINE	14
OVERNATNING	15



HOTEL BRITANNIA
Torvegade 24, 6700 Esbjerg
info@britannia.dk
75 13 01 11

RECEPTIONSBUFFET

STÅBUFFET/RECEPTIONSBUFFET

- Rørt laks på rugbrøds croutoner
- Koldrøget laks og citronmayo på bund af hjertesalat
- Muslinger agoût vendt i citrus med porre og karse
- Tortilla med laks, sprød salat, urter og guacamole
 - Rimmet torsk med citronkaviar
 - Minitærte med sej og friskost
 - Tigerrejer på auberginesalsa
- Røget kammusling med karsecreme (tillæg kr. 10,-)
- Lufttørret okseinderlår fra Nørre Søby med gremolata og olivenolie
 - Hr. Nielsen skinke med artiskokhjerter og pestocreme
 - Trøffelsalami med hyben/havtorn kompot og friseé
- Røget andebryst med syltede bøgehatte og trøffelcreme
- Mini hotdogs med italiensk inspireret pølse fra Theilgaard, tomatrelis og karse
 - Tortilla med grillet kylling mascarpone
 - Roastbeef med Devil's Jam
- Mini sliders med rilette af svineskank, crudite af lillarødder og svampemayonnaise
 - Bruschetta med tomat, basilikum og mozzarella
- Terrine af kalveskank med syltede rødløg og ærteskud
- Røget landbrie med stikkelsbærkompot og sprødt
 - Gammel Knas med druer
- Gule Kristian ost med rødvinssyltede nødder og kiks
- Mandelkage med vaniljecreme og frysetørret jordbær
 - Chokolade ganache med kakao og karamel
- Panna cotta med brokel gel på bær og skovsyre
 - Citronfromage

Pris pr. person (6 indslag – min. 25 personer)

KR. 175,00 + kr. 25 pr. ekstra ret

Holdes festen hjemme - kan du bestille ud af huset for kr. 150,- pr. pers.
Pris for kok ud af huset kr. 500,- per påbegyndt time.

BRUNCHBUFFET

- Neutral yoghurt med sirupsyltede frugter
 - Røræg og bacon
 - Pølser fra Slagter Theilgaard
- Røget landbrie, Gule Kristian og økologisk Blå kornblomst
 - Samsø 45+ skæreoost med syltetøj og marmelader
 - Udvalg af traditionelt pålæg fra Slagter Theilgaard
- Charcuteri af midtfynske specialiteter og behørigt sylt
 - Leverpostej med stegte svampe og bacon
 - Mini Croissant med hønsesalat
- Varm røget laks og rygeost/purløgs creme
 - Skaldyrssalat med urter
- Friskbagt brød, rugbrød og croissanter
 - Forskelligt udskåret frugt
- Pandekager med hjemmelavet syltetøj og hasselnøddecreme
 - Wienerbrød
 - Kaffe, te og juice

KR. 275,00

TILVALG

- Roastbeef med ristede løg og peberrod kr. 20,-
- Chokoladebrownie med valnødder kr. 25,-
- Lune scones med chokolade kr. 30,-

FROKOSTBUFFET

DANSK FROKOSTBUFFET

- Hvide sild med kapers og karrysalat
 - Stegte sild med løgkompot
- Æg og rejer med ørredrogn og mayonnaise
- Roast beef med karrypickles og ristede løg
- Stegt rødspættefilet med remoulade og citron
 - Varmrøget laks med sennepscreme
 - Tarteletter med høns i asparges
 - Glaseret skinke med flødekartofler
- Udvalg af oste med syltede nødder og sprødt
- Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum

Pris pr. person (min. 20 personer)

KR. 275,00

TILVALG

- Bakskuld med citron og remoulade kr. 35,-
 - Røget laks med æggestand kr. 25,-
- Hamburgerryg med italiensk salat kr. 20,-
 - Citronfromage kr. 25,-

SELSKABSBUFFET

- Røget laks med urtecreme og bladgrønt
- Bagt vesterhavstorsk med dildsauce og jordskokkechips
 - Tigerrejer marineret i chili og ingefær
 - Skinkeroulade med bulgur og karry
- Bagt rodfrugtsalat med senneps/honning-vinaigrette
 - Rucolasalat med tomat og feta
- Kyllinge ballotine, hvidløgsristet kikærter og sauce Supremé
- Stegt kalveculotte på saute af spidskål, serveret med rødvinssauce
 - Urtebagte kartofler med løvstikke og citron
 - Udvalg af oste med syltede nødder og sprødt
 - Råmarinerede frugter med hvid chokoladecreme

Pris pr. person (min. 20 personer)

KR. 325,00

BRITANNIAS BUFFET

- Rørt taskekrabbe med citron og purløg
 - Rimmet hellefisk med citron kaviar
- Tærter med gedeost og Hr. Nielsen skinke fra Nørre Søby
- Lufttørret okseinderlår fra Nørre Søby med tørret parmesan og oliven
 - Brændt piment salat med feta og pinjekerner
 - Bedesalat med honning vinaigrette
 - Dampet rødtunge gratineret med sennepssauce
 - Perlehøne timbale med timiancreme
 - Helstegt oksefilet med sauce bordelaise
 - Pommes Anna med timian
 - Smørvendte kartofler i kørvel og persille
 - Årstidens grøntsager
 - Udvalg af oste med syltede nødder og sprødt
 - Mandelkage med vaniljecreme og frysetørret jordbær
 - Lakrids crème brûlée med havtorn
 - Vanilje parfait med chokolade og skovbær

Pris pr. person (min. 20 personer)

KR. 395,00

ALL INCLUSIVE

HELAFTENSARRANGEMENT FRA KL. 18.00-01.00

VELKOMST

RØGET LAKS

Serveret med hytteost, dild creme, urtesalat og sprødt rug

ROSA STEGT KALVEFILET

Serveret med gulerodspure, saltbagt selleri, spidskål, sæsonens kartoffel og rødvinssauce

MAZARINKAGE

Serveret med vaniljeis og syltede bær

KAFFE OG SØDT

NATMAD

Pris pr. person (min. 25 personer)

KR. 725,00* incl. vinpakke 1

**prisen varierer efter valg af natmad.*

SELSKABER

PRIS

2 RETTER KR. 345,-

3 RETTER KR. 425,-

4 RETTER KR. 475,-

ALL INCLUSIVE PRIS 3 RETTER KR. 825
(incl. vinpakke 1)

FORRETTER

RØDTUNGE

Dampet rødtungefilet på smørvendt julienne, kørvelolie og sprødt

KALVECARPACCIO

Carpaccio af kalveinderlår med stikkelsbær/hyben kompot, safran syltede perleløg og gammelknas

VESTERHAVSTORSK

Bagt torsk med fennikel crudite, syrlig æble kompot og Sauce Vin Blanc

JORDSKOKKESUPPE

Cremet jordskokkesuppe med trøffelolie, friterede jordskokker, syltede jordskokker og rå marineret hellefisk

SELSKABER

HOVEDRETTER

VARIATION AF GRIS

Farseret mørbrad i Hr. Nielsen skinke og glaseret svinebryst på linsragout med bacon, rødbede i teksturer og portvinssky

DUET AF PERLEHØNE

Perlehøne ballotine med persille, rødvinsbraiseret perlehønelår med confiteret kartoffel, perleløg, lillarødder og rødvinsauce

SLETHVAR

Dampet slethvar med syltede blomkål, polenta, fennikel og sauce Hollandaise

KRONVILDT

Stegt kronstyr filet med smør ristet svampe, græskarpuré, syltede løg, pommes galette og enebærsaue

KALVEFILET

Stegt kalvefilet med Pommes Anna, saltbagt selleri, stegt grønkål og rødvinsauce

Tilvalg: Oksemørbrad kr. 35,- per pers.

SELSKABER

OST

3 danske oste med sylt og sprødt kr. 105,-

Gratineret gedeost med syltede figner og portvin coulis kr. 95,-

DESSERT

GATEAU MARCEL

Gateau Marcel, mokka coulis, hvid chokoladeis og marengs

LAKRIDS CRÈME BRÛLÉE

Lakrids crème brûlée med passion sorbet, hindbær tuiles og syltet fennikel

ÆBLE OG VANILJE

Æble i teksturer, vaniljeis og brownie crumble

MOUSSE OG CITRUS

Tonka mousse med pocheret clementin, sprød appelsin og chokolade kviste

SELSKABER

MELLEMRETTER

KAMMUSLING

Stegt kammusling med urtesmør, soya, selleri puré og sprød salat

ANDELEVER

Terrin af andelever på rug med hyben

NORDSØREJER

Hvidløgs marineret nordsørejler serveres med aubergine-salsa, spirer og saltede citron

SKALDYRSRAGOUT

Skaldyrsragout tilsmagt med mango/chili og toast Melba

Pr. ret

KR. 50,00

VIN

VINPAKKE 1

- Velkomst, husets vine, øl og vand ad libitum i 7 timer kr. 375,-

VINPAKKE 2

- Velkomst, husets vine, 1 glas dessertvin, øl, vand og avec i 7 timer kr. 455,-

Tillæg til all inclusive: 85,-

VINPAKKE 3

- Velkomst, anbefalede vine inkl. dessertvin, øl, vand og avec i 7 timer kr. 555,-

Tillæg til all inclusive: 165,-

VINPAKKE 4

- Champagne, sommelierens vine inkl. dessertvin, øl, vand og avec i 7 timer kr. 645,-

Tillæg til all inclusive: 255,-

Anbefalede vine:

- HVID**
- F.E. Trimbach - Pinot Gris Reservé - Alsace
 - Verdejo / Viura - Lagranja Blanco - Tierra de Castilla
 - Chardonnay - Keystone - Californien

- RØD**
- Poggiofondo - Chianti
 - Crianza - Sierra Cantabria - Rioja
 - High Altitude Shiraz - Elderton - Barossa Vally

- DESSERT**
- Moscato d' Asti - San Maurizio - Piemonte
 - Riesling Auslese - Pfannebecker - Rheinhessen
 - Banyuls - Domaine St. Sebastien - Roussillon

NATMAD

- Cremet karrysuppe med hønsekød, rejer druer og mandler kr. 65,-
 - Klassisk aspargessuppe med kødboller og brød kr. 65,-
- Pølse og ostebord med forskellige syltevarer og brød kr. 105,-
 - Frikadeller med 2x kartoffelsalat og rugbrød kr. 95,-
 - Lav selv – hotdogs med klassisk tilbehør kr. 85,-
- Lav selv – pulled pork sliders med coleslaw, barbecue dressing og jalapeños kr. 95,-

OVERNATNING

SPECIALTILBUD PÅ OVERNATNING TIL DIG OG DINE GÆSTER

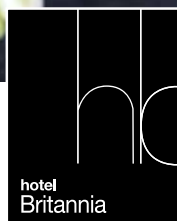
Har du og dine gæster lyst til at lade festen vare lidt længere, så overnat hos os og afslut dit arrangement med en lækker morgenmadsbuffet.

Forhør nærmere for dette specialtilbud.

TEL 75 13 01 11
MAIL: INFO@BRITANNIA.DK

VELKOMMEN

HOTEL BRITANNIA



HOTEL BRITANNIA · Torvegade 24 · 6700 Esbjerg
Tel. 75 13 01 11 · info@britannia.dk · www.britannia.dk