



BRASSERIET FÆNGSLET - SELSKABSMENUER 2026

Brug Brasseriets unikke og autentiske rammer til dit næste selskab.

I Brassieriet er der mulighed for at holde alle typer selskaber med et bredt udvalg af forskellige menuer – og har man specielle ønsker, er man meget velkommen til at kontakte os. Så finder vi nok en løsning.

Se vores faste menuer til selskaber på de næste sider.
Alle priser er angivet pr. kuvert.

Med forbehold for priscændringer.

Kontakt Brassieriet FÆNGSLET for mere information og bestilling.

BRASSERIETS BRUNCHBUFFET

BRUNCHBUFFET I BRASSERIET:

- Yoghurt med sprødt & sødt
- Røget laks med urtecremefraiche
- To slags pålæg
- Hjemmelavet marmelade
- Chokoladesmør
- Scrambled eggs med bacon og lune brunchpølser
- Emmentaler og brie med druer
- Hjemmebagte boller og rugbrød

Hertil serveres økologisk appelsinjuice, kaffe & te.

Kr. 275,-

Børn under 10 år er halv pris.

Brunchbuffet skal bestilles i forvejen og til minimum 20 personer. Buffet og ovenstående drikkevarer er i 2 timer, herefter afregens drikkevarer efter forbrug.

TILKØBSMULIGHEDER TIL BRUNCHBUFFETTEN:

- Egen medbragt kage, 25 kr. pr. kuvert
- Petit Fours, 45 kr. pr. kuvert
- Velkomst m. bobler, 75 kr. pr. kuvert
- Pandekager, 20 kr. pr. kuvert
- Lun leverpostej, 20 kr. pr. kuvert
- Hønsesalat, 20 kr. pr. kuvert

SELSKABSMENU

1 HOVEDRET KR. 265,-

2 RETTER KR. 365,-

3 RETTER KR. 445,-

FORRETTER

- Røget laks med asparges vinaigrette og frisésalat
- Marinerede rejer med agurkegazpacho
- Parmaskinke m. urteflan og tomat/timian relish
- Urtecreme-suppe med grillede tigerrejer og rugcrumble (maks til 100 pers.)
- Unghane soufflé med urteaioli og syltet rodfrugt

Til alle forretter serveres friskbagt brød og smør

HOVEDRETTER

- Kalvesteak med timian glace, gratineret kartoffel, ærtepuré og årstidens grønt
- Stegt unghane med urteglace, små ovnbagte kartofler, gulerodspuré og årstidens grønt
- Gratineret svinekam med citrussky, kartoffelpuré med urter og årstidens grønt
- Oksemedaljon med portvinsglace, skorzonerodspuré, råstegte kartofler og årstidens grønt (tillæg kr. 35,-)
- Bagt laks med hvidvinscreme, safranpuré, smørdampede kartofler og årstidens grønt
- Wiener schnitzel med pommes sautées, ærter, smørsauce og "dreng"

DESSERT

- Chokolademousse på sprød nødderbund og limesorbet
- Brownie med hindbærsorbet, friske bær og vaniljeskum
- Panna cotta med chokolade-parfait og passionscoulis
- Hindbær-fragilite med krokantcreme og marinerede bær

BRASSERIETS BUFFETTER

BUFFET 1:

- Varmrøget laks med urteaioli og tigerrejer (portions/buffet)
- Langtidsstegt kalveculotte
- Gratineret svinemedaljon
- Bagte petit-kartofler med krydderurter
- Flødekartofler med springløg
- 3 slags salater efter årstiden
- Timiansky
- Brød, smør og dressing
- Cremet chokoladekage med karamelfudge og passionssirup
- Tærte med bær og frugt hertil vaniljecreme

KR. 339,-

BUFFET 2:

- Serranoskinke med pesto verde
- Bagt laks med agurkegazpacho og rejer
- Marineret oksemedaljon
- Smørstegt unghanebryst
- Pestobagte kartofler
- Knuste kartofler med hvidløg
- 3 slags salater efter årstiden
- Rødvinsauce
- Brød, smør og dressing
- Chokoladebrownie med krokant og bær
- Brombærtrifli med hvid chokoladecreme

KR. 355,-

SMØRREBRØDSBUFFET

BRASSERIETS SMØRREBRØDSBUFFET:

- Mix af uspecificeret smørrebrød
- Vi beregner 2,5 stk. smørrebrød per person

DESSERT

- Dagens kage
- Hertil serveres kaffe og te

Drikkevarer afregnes efter forbrug - øl, sodavand, økologiske safter og husets hvid- og rødvin

KR. 275,-