



BRASSERIET FÆNGSLET - SELSKABSMENUER 2025

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.

Kontakt Brassieriet FÆNGSLET for mere information og bestilling.

SELSKABSMENU

1 HOVEDRET KR. 229,-

2 RETTER KR. 295,-

3 RETTER KR. 349,-

FORRETTER

- Røget laks med asparges vinaigrette og frisé salat
- Marinerede rejer med agurkegazpacho
- Parma skinke med 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 frisk bagt brød og smør

HOVEDRETTER

- Kalvesteak med timian glaze, gratineret kartoffel ærtepure og årstidens grønt
- Stegt unghane med urteglaze, små ovnbagte kartofler, gulerodspure og årstidens grønt
- Gratineret svinekam med citrussky, kartoffelpure med urter og årstidens grønt
- Oksemedaljon med portvins glaze, skorzonerodspure, råstegte kartofler og årstidens grønt
- Bagt laks med hvidvins creme, safranpure, smørdampet kartofler og årstidens grønt
- Wiener Schnitzel med kartoffel sauté ærter, smør sauce og dreng

DESSERT

- Chokolademousse med sprød nøddbund og limesorbet
- Brownie med hindbærsorbet, friske bær og vaniljeskum
- Pannacotta med chokolade-parfait og passions-couli
- Hindbær-fragilite med krokantcreme og marinerede bær

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. 245,- pr. person

Børn under 10 år er halv pris.

Brunchbuffet skal bestilles i forvejen og til minimum 20 personer. Buffeten er i 2 timer.

BRASSERIETS BUFFETTER

BUFFET 1:

- VARMRØGET LAKS MED URTEAIOLI OG TIGERREJER (PORTIONS/BUFFET)
- LANGTIDSSTEGT KALVECULOTTE
- GRATINERET SVINEMEDALJON
- BAGTE PETIT-KARTOFLER MED KRYDDERURTER
- FLØDE KARTOFLER MED SPRINGLØG
- TRE SLAGS SALATER EFTER ÅRSTIDEN
- TIMIANSKY
- BRØD, SMØR OG DRESSING
- CREMET CHOKOLADE KAGE MED KARAMELFUDGE OG PASSIONS SIRUP
- TÆRTE MED BÆR OG FRUGT HERTIL VANILJECREME

KR. 339,-

BUFFET 2:

- SERRANO SKINKE MED PESTO VERDE
- BAGT LAKS MED AGURKEGAZPACHO OG REJER
- MARINERET OKSEMEDALJON
- SMØRSTEGT UNGHANEBRYST
- PESTOBAGTE KARTOFLER
- KNUSTE KARTOFLER MED HVIDLØG
- TRE SLAGS SALATER EFTER ÅRSTIDEN
- RØDVINSSAUCE
- BRØD, SMØR OG DRESSING
- CHOKOLADE BROWNIE MED KROKANT OG BÆR
- BROMBÆR TRIFLI MED HVID CHOKOLADECREME

KR. 355,-