



RECEPTIONER

Vores receptionsmenuer byder på samme høje kvalitet som vores øvrige menuer.

Grundprincippet i Brorsonsminde's køkken er kvalitet.

Der benyttes danske og lokale råvarer hvor det er muligt, og årstidens friske råvarer foretrækkes.

BRORSONSMINDE · Fiskergade 13 · 6760 Ribe · Tlf. 41 82 37 27

Mail: ts@brorsonsminde.dk

Se alle vore menuer på hjemmesiden - www.brorsonsminde.dk

Følg os på 

Kokkens valg - Lad dig overraske:

4 x små hapser på pind eller i skål

1 x ost

1 x sødt

Pr. kuvert, ud af huset kr. 135,-. Servering på Brorsonsminde kr. 165,-

Ønskes Receptionsmenu som en frokost kan dette tilbydes mod tillæg på kr. 45,- pr. kuvert.



Spises stående

Sammensæt selv en menu:

5 specialiteter pr. kuvert, ud af huset kr. 135,-. Servering på Brorsonsminde kr. 165,-

7 specialiteter pr. kuvert, ud af huset kr. 165,-. Servering på Brorsonsminde kr. 195,-

9 specialiteter pr. kuvert, ud af huset kr. 195,-. Servering på Brorsonsminde kr. 225,-

11 specialiteter pr. kuvert, ud af huset kr. 225,-. Servering på Brorsonsminde kr. 255,-

Ønskes Receptionsmenu som en frokost kan dette tilbydes mod tillæg på kr. 45,- pr. kuvert.

Tortilla med laks, sprød salat, urter og guacamole

Tunmousse på sprødt brød

Lakseroulade med karse

Rimmet torsk med citronkaviar

Reje/bulgur/mango-salat

Minitærte med torsk og friskost (tillæg kr. 10,-)

Tigerrejer på aubergine-salsa

Sliders med kalverile og trøffelmayonnaise (tillæg kr. 15,-)

Røget kammusling med karsecreme (tillæg kr. 10,-)

Tortilla med grillet kyllingemascarpone

Kyllingeballontine med chilimayonnaise

Foie gras paté på rug med hyben (tillæg kr. 15,-)

Bruchetta med basilikum/tomat

Smørristet brød med humus

Nøddepølse med løg fra Højer

Minihotdog med ketchup og karse

Roastbeef med karrypickels

Sprødt brød med serranoskinke og urtemayonnaise

Canapeer (tillæg kr. 20,-)

Miniluksussandwich (tillæg kr. 20,-)

Minimuffins med chokolade-ganache

Citronfromage

Brownie med passionsfrugt

Ostebjælker med syltet abrikos

Gammel Knas med druer

Kry råmælksost med knækbrød (tillæg kr. 10)



Receptionsmenu 1

Roulade af røget svinemørbrad, sprødt rug
og syltet græskar

Bresaola med røget pimentcrème og bulgur

Krustader med røgede blåmuslinger

Canapeer

Rillettes med pistace og chili

Svinekæber med stikkelsbær

Brownie med blåbærskum

2 danske oste med knækbrød

2 x friskbagt brød og smør



Pr. kuvert
ud af huset kr.

235,-

Servering på
Brorsonsminde kr.

265,-

Receptionsmenu 2

Svampetærte anrettet med tomatchutney

Bagt laks med citrus-crumble og fennikelsalat

Rejecocktail a là Cæsar med serranoskinke

Grillet tun med sweet chili

Blok af roastbeef med hyben

Mini hotdog med tomat-relish og karse

Risotto med røget kylling

Kalvecarpaccio med tørret parmesan

Kold ærtesuppe med frit

4 danske oste med sylt

Panna Cotta

Minimuffins

Rødgrødsshot

2 x friskbagt brød og smør



Pr. kuvert
ud af huset kr.

315,-

Servering på
Brorsonsminde kr.

345,-



Lille receptions-tapasbuffet

Hjemmerøget laks
Røgede Blåmuslinger
Tørrede pølser/skinke
2 x oste
Humus
Oliven
Kyllingesalat med feta
Aioli
Tapenader
Pesto
Minimuffins med chokolade-ganache
2 x friskbagt brød og smør



Pr. kuvert
ud af huset kr.

159,-

Serivering på
Brorsonsminde kr.

189,-

Stor receptions-tapasbuffet

Rejer
Hjemmerøget laks
Salat
Røgede blåmuslinger
Tørrede pølser
Tørret skinke
4 x oste
Tærte
Oliven
Kyllingesalat med feta
Grillede artiskokker
Aioli
Tapenader
Pesto
Sprødt brød
Brownie med passionsfrugt
2 x friskbagt brød og smør



Pr. kuvert
ud af huset kr.

225,-

Serivering på
Brorsonsminde kr.

255,-

Receptionsmenu "Ud af huset" skal bestilles senest 1 hverdag før.
Bestilling på minimum 20 kuverter leveres gratis i Ribe by.
Bestilling over kr. 8.000,- leveres gratis i en radius af 50 km fra Brorsonsminde.
Vi sender gerne personale med, til at stå for buffet, mod beregning.

Receptionsmenu "I huset" forventet varighed 3 timer.
Bestilling minimum 40 kuverter.

Er bestillingen på mere end 100 kuverter: Ring og få et godt tilbud.