



Tid til forkælelse

I hjertet af Sønderjylland, hvor alt bare er lidt mere afslappende...

Hold din fest på Gram slotskro og arrangementer af enhver art. Den smukke Store sal med udsigt til slotsparken danner den perfekte ramme om en enestående fest i det idylliske Gram.

Lad os hjælpe til din fest, Vi står for det hele, mad, servering, opdækning, rengøring m.v. Alt hvad du skal sørge for, er gæsterne. Hvis I har specielle ønsker, som I ikke kan se i menukortet, kan vi naturligvis også finde ud af det.

- Familiefest
- Bryllup
- Konfirmation
- Fødselsdag
- Firmafest
- Barsedåb
- Og meget mere.....

Vi glæder os til at byde dig velkommen her i Gram
Marianne og Carsten Schrøder

Historik & atmosfære i Slotsbyen Gram

Kom og besøg et af de flotteste steder i Sønderjylland

Når man kommer kørende nord fra eller syd fra, får man et helt unikt indtryk af byen med masser af historie og natur.

Turen over broerne snor sig med vand på begge sider "Det er da vist charme af historie, når det er bedst".

Gå en tur i den flotte slotshave eller oplev fortiden i Gram Museum.

Kom også ind og besøg vores hyggelige restaurant, der er forsøgt bevaret i den gamle stil, som passer til slottet.

Klik ind på vores hjemmeside www.gramslotskro.dk

Overnatning i forbindelse med fest i delt dobbelt værelse.
Pris pr. person kr. 405,-

Vi glæder os til at byde velkommen på Gram Slotskro



Helaftensarrangement

*De gældende priser er for et 7 timers arrangement, derefter Dkk. 20,- pr. person + drikkevarer i timen
Min. 20 kuverter, ellers tillæg på 20%*

Arrangement 1

Vælg blandt:

Velkomstdrink

Mousserende vin

Forretter

- Fiske Tapas tallerken med frisk salat og hjemmebakket flutes
- Tartelet med høns i asparges
- Spinat/rejeroulade på bund af salat, urtedressing samt hjemmebakket flutes

Hovedretter

- Marineret svinekam med 2 slags grønt, Dijon-sauce samt Pommes Risole
- Gammeldags oksesteg med 2 slags grønt, sauce samt hvide kartofler
- Sprængt kalkunbryst med salat, mild kryddersauce samt persille kartofler

Desserter

- Fragilitéroulade med frisk frugt
- 3 slags is med frisk frugt
- Nøddekurv med frisk frugt og rørt is

Vin

(mulighed for tilkøb af speciel sammensat vin-menu, pris varierer)
Husets hvid/rødvin og dessertvin serveres ad libitum

Kaffe

Hjemmelavet kranskekage (ønskes cognac + likør: tillæg på Dkk 42,- pr. person)

Bar

Fri øl, vand og vin (ønsker 3 slags spiritus er der et tillæg på Dkk 75,- pr. person)

Natmad

- Hjemmebagte boller med 3 slags pølser
- Klar suppe med flutes
- Hotdogs

Pris pr. kuvert Dkk. 560,-



Arrangement 2

Vælg blandt:

Velkomstdrink

Kirr Royal

Forretter

- Serranoskinke med basilikumspesto, salat samt hjemmebagt flutes
- Lakseterrin med rejer og asparges, urtedressing samt hjemmebagt flutes
- Røget dyrekølle med tomatpesto samt hjemmebagt flutes

Hovedretter

- Helstegt kalvefilet (rosa) med estragonsauce, 2 slags grønt og kartoffeltimbale
- Rosastegt oksesteg med 2 slags grønt, rødvinssauce og Pommes Risole
- Farseret svinemørbrad med 2 slags grønt, portvinssauce og Pommes Galet

Desserter

- Trilogi af kroens egne æbler med hjemmelavet is
- Chokoladetærte med 3 slags is og frisk frugt
- Hjemmelavet islagkage med sorbet

Vin

(mulighed for tilkøb af speciel sammensat vinmenu, pris varierer)

Husets hvid/rødvin og dessertvin serveres ad libitum

Kaffe

Hjemmelavet kransekage (ønskes cognac + likør: tillæg på Dkk 42,- pr. person)

Bar

Fri øl, vand og vin under dans (ønskes 3 slags spiritus er der et tillæg på Dkk 75,- pr. person)

Natmad

- Frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat
- Tapasplanke med 3 slags charcuteri med tilbehør og friskbagt flutes (tillæg Dkk 18,-)
- Aspargessuppe
- Hotdogs
- Hjemmebagt rugbrød med 3 slags pålæg og lun leverpostej

Pris pr. kuvert Dkk. 599,-



Arrangement 3 “all inclusive”

Vælg blandt:

Velkomstdrink

Mousserende vin “tør, sødt eller fyldig”

Forret

- Trilogi af laks med salat, dressing og hjemmebakte flutes
- Røget dyrekølle med tomatpesto samt hjemmebakte flutes

Mellemret

- Røget svinemørbrad med sprødt rugbrød og trøffelolie
- Dampet hvid fisk med rosa Beurre Blanc og fennikel

Hovedret

- Rosastegt oksesteg med 2 slags grønt, rødvinsauce og Pommes Risole
- Indbagt svinemørbrad med 2 slags grønt, svampesauce og Pommes Anna
- Unghanebryst med 2 slags grønt, timiansauce og Pommes Risole

Dessert

- Hjemmelavet islagkage med sorbet
- Tapas af små desserter (sæson afhængig)
- Chokoladetærte med 3 slags is og frisk frugt

Kaffe inkl.

Hjemmelavet kranskekage og 1 gang avec (Cognac, Grand marnier eller Baileys)

Vin

Husets hvid/rødvind og dessertvin serveres ad libitum.

Bar under dans

Fri øl, vand og vin

Drinks med vodka, gin og rom

Natmad

Frit valg fra Natmads menu

Pris pr. kuvert Dkk. 799,-



Sammensæt selv deres menu

Min. 20 kufferter, ellers tillæg på 20%

Supper:

Gullaschsuppe med aioli med hjemmebagt flutes	Dkk.	68,-
Løgssuppe med ostebrød.....	Dkk.	59,-
Klarsuppe med flutes eller ris.....	Dkk.	62,-

Forretter:

Spinat/rejeroulade med ferskrøget laks samt asparges	Dkk.	82,-
Lakseterrin med rejer og asparges samt urtedressing.....	Dkk.	78,-
3 slags laks (tatar, røget, mousse), hvidvinsgele samt æggestand.....	Dkk.	96,-
Røget svinemørbrad med trøffelolie	Dkk.	83,-

Der serveres hjemmebagt flutes samt smør til alle forretter

Hovedretter:

Oksesteg med 2 slags grønt, skysauce og hvide kartofler	Dkk.	164,-
Kalvesteg stegt som vildt med tyttebær, waldorfsalat, brune og hvide kartofler samt sauce.	Dkk.	166,-
Helstegt kalvefilet med æble-svampesauce, 2 slags grønt samt nøddekartofler	Dkk.	205,-
Rødvinsmarineret svinekam med 2 slags grønt, rødvinsauce samt kartoffeltimbale	Dkk.	174,-
Rosa stegt oksesteg med sennepscremesauce, 2 slags grønt samt Pommes Risole.....	Dkk.	188,-
Helstegt dyrekølle med vildtroulade, 2 slags grønt, vildtsauce samt kartoffeltimbale	Dkk.	192,-

Desserter:

Rompocheret pære med frugtpuré og vaniljeis.....	Dkk.	62,-
Kroens hjemmelavede islagkage	Dkk.	64,-
½ ananas med frisk frugt og rørt is.....	Dkk.	68,-
4 slags flødeis med frugtpuré samt frisk frugt.....	Dkk.	58,-
calvadosmarinerede æbler i pose af filodej, marcipan og sorbet	Dkk.	72,-
Citronfromage	Dkk.	58,-
Fragilitè roulade	Dkk.	69,-
Nøddekurv med frisk frugt og rørt is	Dkk.	69,-



Til kaffen:

Hjemmelavet frugtterne med crème fraiche.....	Dkk.	42,-
Småkager (3 slags).....	Dkk.	23,-
Kransekage.....	Dkk.	24,-

Natmad:

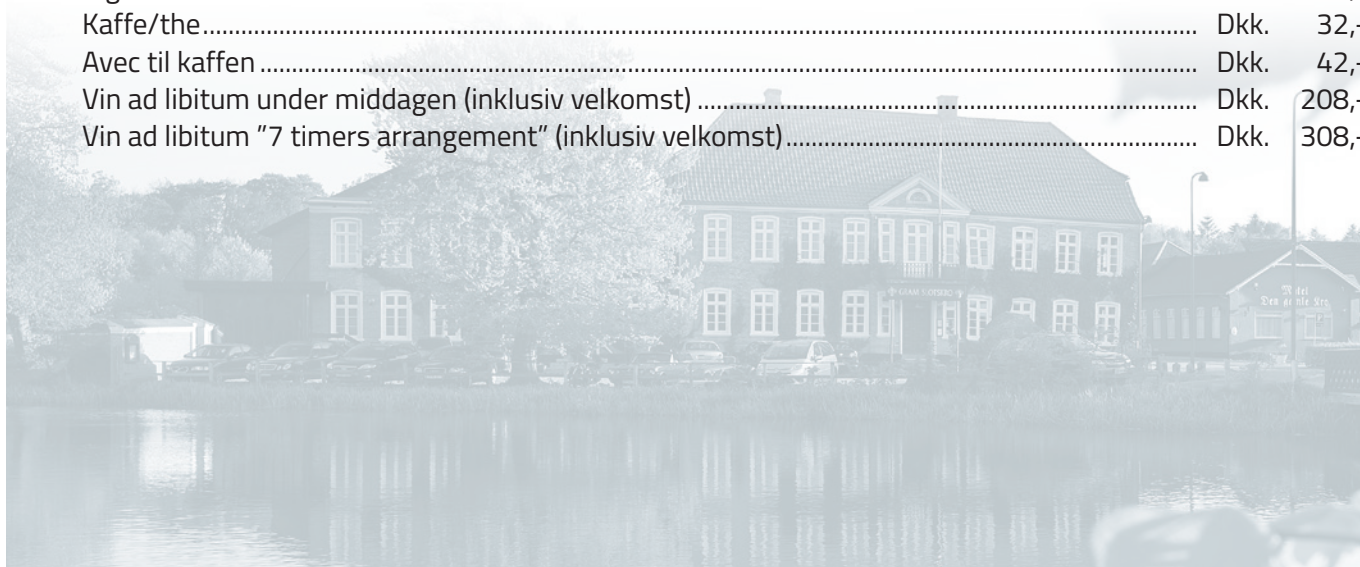
Hotdogs.....	Dkk.	64,-
Aspargessuppe med flutes.....	Dkk.	68,-
Frikadeller med tilbehør	Dkk.	74,-
Klar suppe m/ boller og flutes	Dkk.	62,-
Karrysuppe med flutes	Dkk.	68,-
Hjemmebagte boller med 3 slags pålæg (som tag selv).....	Dkk.	60,-
Æggekage med tilbehør.....	Dkk.	84,-
Tapasplanke med 3 slags charcuteri med tilbehør og frisk bagt flutes.....	Dkk.	94,-

Velkomstdrinks:

Kirr.....	Dkk.	45,-
Kirr Royal.....	Dkk.	53,-
Marquis de la tour rosé.....	Dkk.	45,-

Div. drikkevarer:

Husets hvid-/rødvind, pr. flaske	Dkk.	199,-
Øl	Dkk.	35,-
Special øl	Dkk.	65,-
Sodavand	Dkk.	30,-
1 glas Dessertvin	Dkk.	42,-
Kaffe/the.....	Dkk.	32,-
Avec til kaffen	Dkk.	42,-
Vin ad libitum under middagen (inklusive velkomst)	Dkk.	208,-
Vin ad libitum "7 timers arrangement" (inklusive velkomst).....	Dkk.	308,-



Buffet forslag

Min. 20 personer, ellers tillæg på 20% (pris er pr. person)

Buffet 1

- Røget dyrekølle med broccoliterrin
- Spinat/Rejeroulade
- Hønsesalat
- Farseret svinemørbrad med sauterede jordkokker
- Grøntsagstærte
- 4 slags ost

Dkk. 289,-

Buffet 3

- Tarteletter med høns i asparges
- Laksetatar med sprød salat
- Druesalat, bønsesalat, pæresalat
- Glaseret skinke med rødvinsauce
- Pommés Risole
- Lammekølle
- Dansk bøf med bløde løg & spejlæg
- 4 slags ost

Dkk. 308,-

Buffet 2

- Indbagt laks
- Røget svinemørbrad med tzatziki
- Rosastegt oksesteg med dijonsauce
- Pommés Risole
- Frikadeller med flødestuvet spinat
- Frugttærte
- Brie med drue

Dkk. 296,-

Buffet 4

- Rosastegt oksesteg
- Farseret svinemørbrad
- Indbagt kylling
- Salatbar
- 2 slags kartofler
- 2 slags saucer

Dkk. 215,-



Sammensæt selv deres buffet

Minimum 20 personer, ellers tillæg på 20 %

Minimum: 3 koldt, 4 lun, 2 desserter, kan ikke kombineres med de andre buffet'er

SERVERES KOLDT

Marinerede sild med karrysalat	Dkk.	32,-
Kryddersild med karrysalat	Dkk.	32,-
Dampet laks med asparges.....	Dkk.	52,-
Ferskrøget laks med asparges	Dkk.	52,-
Røget ørred med rørræg	Dkk.	44,-
Røget ørred med flødestuvet spinat.....	Dkk.	56,-
Kaviarrand.....	Dkk.	32,-
Roastbeef med remoulade	Dkk.	36,-
Hønsesalat.....	Dkk.	32,-
Røget dyrekølle med asparges.....	Dkk.	47,-
Rejer med mayonaise.....	Dkk.	64,-
Røget lammekølle med tzatziki.....	Dkk.	56,-
Bresaola med sennepscreme	Dkk.	64,-
Sprængt kalkunbryst med flødepeberrod.....	Dkk.	42,-
Tatar med pasteuriseret æggeblomme	Dkk.	54,-
Mix salat.....	Dkk.	36,-
Salatbar	Dkk.	62,-



SERVERES LUNT

Miniruller	Dkk.	14,-
Leverpostej med champignon	Dkk.	21,-
Mørbradbeuf med champignon a la creme.....	Dkk.	74,-
Lille tournedos med sauterede urter	Dagspris	
Tartelet med høns i asparges.....	Dkk.	38,-
Fiskefilet med remoulade	Dkk.	28,-
Ribbensteg med rødkål.....	Dkk.	32,-
Røget svinemørbrad med stuvning af jordskokke.....	Dkk.	54,-
Helstegt oksefilet med flødekartofler	Dkk.	102,-
Lammekølle med flødekartofler.....	Dkk.	89,-
Glaseret skinke med flødekartofler.....	Dkk.	78,-

DESSERT

Osteanretning.....	Dkk.	78,-
Frugttærte med cremefraiche	Dkk.	42,-
Chokoladetærte	Dkk.	56,-



Brunch

Med start inden kl. 11.30 - "varighed 4 timer" (Start efter kl. 11.30 - tillæg på 20%). Børn under 3 år er gratis.

En afslappet måde at holde fødselsdag, familie-komsammen, barnedåb eller lignende.
Minimum 20 converter

Brunch buffet:

Marineret sild med karrysalat, røget laks/asparges, lun leverpostej med champignon, scrambled eggs, brunchpølser, bacon, 4 slags ost, 3 slags pålæg, 2 slags marmelade, honning, Nutella og frisk frugt

Serveres med:

Blandede rundstykker, 2 slags fransk brød, rugbrød
Kaffe og the samt 2 slags juice

Kommer ind lidt senere

Pandekager med sirup og wienerbrød

Pr. person Dkk. 205,-



Luksus Brunch

Med start inden kl. 11.30 - "varighed 4 timer" (Start efter kl. 11.30 - tillæg på 20%). Børn under 3 år er gratis.

En afslappet måde at holde fødselsdag, familie-komsammen, barnedåb eller lignende.
Minimum 20 converter

Velkomst

1 glas mousserende vin (kan fås alkoholfri)

Brunch buffet:

Sildesalat, skyr med hjemmesyltede bær, hjemmerøget laks/asparges, lun leverpostej med champignon, scrambled eggs, brunchpølser, mini samosa med kylling, 4 slags oste, 3 slags charcuteri, 2 slags hjemmelavet marmelade, honning, Nutella og frugtsalat

Serveres med:

Blandede rundstykker, 2 slags fransk brød, rugbrød,
Kaffe og the samt 2 slags juice

Kommer ind lidt senere

Amerikanske pandekager med sirup, ostelagkage

Pr. person Dkk. 299,-



Konfirmation 2020

Forretter

Vælg mellem:

Tarteletter med høns i asparges

Røget unghanebryst med pesto, hjemmebagt flutes og smør

Hjemmerøget laks med salat, dressing, hjemmebagt flutes og smør

Hovedret

Buffet

- Langtidsstegt kalvesteg
- Marineret kylling
- 2 slags kartofler
- 2 spændende salter
- Dijon sauce
- Barbecue sauce
- Stor salat bar (tillæg Dkk 25,- pr. person)

Dessert

Vælg mellem:

- Kroens hjemmelavede islagkage
- Pandekager med chokoladesauce og rørt vaniljeis (tillæg Dkk 20,- pr. person) "som buffet"

Pr. person Dkk. 337,-



Konfirmation 2020

Ud af huset min. 20 person eller et på tillæg 20%

Forretter

Vælg mellem:

- Tarteletter med høns i asparges
- Hjemmerøget laks med salat, dressing, hjemmebagt flutes og smør

Hovedret

(Vælg 2 slags kød)

- Kalvesteg, marineret svineskam, kylling bryst eller rosa stegt oksesteg
- Krydder kartoffel
- 2 spændende salater
- Barbecue sauce

Dessert

Vælg mellem:

- Kroens hjemmelavede islagkage
- Chokoladetærte med cremefraiche og friske frugter

Pris pr. person for 3 retter Dkk. 278,-

Pris pr. person for 2 retter Dkk. 268,-

Pris pr. person for hovedret Dkk. 188,-



Busture

Lad sæsonens udflugt gå til Gram området hvor der er fantastiske naturoplevelser i form af skov, sø og smukke parkområder.

Besøg Gram Slotskro hvor vi kan byde på alt fra morgenmad til 3 retters menuer og naturligvis kaffe og kage. Er der specielle ønsker er vi naturligvis også behjælpelige med disse.

Priser & menuer på busture

(min. 25 personer)

Morgencomplet.....	Dkk.	105,-
Kaffe med 1/2 bolle & lagkage.....	Dkk.	78,-
Kaffe med 1/2 bolle, lagkage & kringle.....	Dkk.	99,-
2-retters menu.....	Dkk.	175,-
3-retters menu.....	Dkk.	205,-

Vælg mellem:

Forretter

- 2 tarteletter med høns i asparges
- Klar suppe med kødboller, urter & flutes
- Fisketallerken

Dessert

- Citronfromage
- Hjemmelavet islagkage

Hovedretter (serveres 1 gang)

- Svinekam med grøntsager, skysauce & hvide kartofler
- Oksesteg med 2 slags grøntsager, skysauce & hvide kartofler
- Kyllingebryst med grøntsager, dijonsauce & hvide kartofler

Ved 25 personer er chauffør uden beregning
Ved 50 personer er chauffør & rejseleder uden beregning

Jul på Gram Slotskro

Fås også som ud af huset

Med vinteren lige rundt om hjørnet og julehygge, så er Gram Slotskro det perfekte sted at holde Julefrokost for både virksomheder og private. Start med et møde for at se vores smukke rammer og sammen kan vi planlægge et program for arrangementet. Vores dygtige team står klar til at servere en utraditionel julefrokost, der løfter stemningen på en mørk vinterdag.

Bestilling på tlf. 7482 1614

Du er også velkommen til at kontakte os og få et uforpligtende tilbud.

Gælder fra uge 47

Julens hit

Buffet med udvalgt af hjemmelavede lækkerier

- Marinerede og stegte sild med karrysalat
- Gravet laks med sennepscreme
- Røget dyrekølle med æggestand
- Roastbeef med ristede løg, remoulade og revet peberrod
- Frikadeller med gammeldags hvidkål
- Mørbradbøf med champignon á la creme
- Ris á l'amande med kirsebærsovs
- + brød og smør kr. 15,- pr. kuvert (kun ud af huset)

Pris pr. kuvert Dkk. 188,-

Minimum 10 kuverter ud af huset

Klassisk Juleplatte

Anrettes på tallerken

- Marineret sild med hjemmelavet karrysalat
- Kroens hjemmelavede sylte
- Flæskesteg (kold) med rødkål og svesker
- Æg og rejer
- 1 slags os
- Hamburgerryg med grønlangkål
- Frikadeller med gammeldags hvidkål
- Ris á l'amande med kirsebærsovs
- + brød og smør kr. 15,- pr. kuvert (kun ud af huset)

Pris pr. kuvert Dkk. 154,-

Minimum 10 kuverter ud af huset

Julebuffet

Buffet med lidt mere af det gode

- Marineret sild med hjemmelavet karrysalat
- Røget ørred med sennepscreme
- Roastbeef med ristede løg, remoulade og revet peberrod
- Hjemmerøget laks
- Frikadeller med gammeldags hvidkål
- Lun leverpostej med champignon og bacon
- Mørbradbøf med champignon á la creme
- Gorgonzola med æble chutney
- Ris á l'amande med kirsebærsovs

Pris pr. kuvert Dkk. 258,-

Minimum 10 kuverter ud af huset