

Britannia Frokost  
Britannia Breakfast



# Velkommen til en femstjerners frokost

Vår frokost serveres i vakre og ærverdige Palmehaven fra 1918, en frodig og eksotisk hage med mauriske søyler og stjernehimmel. Dette er hjertet i hotellet og har vært selve møtestedet i Trondheim for både tilreisende og byens befolkning helt siden åpningen.

Frokosten på Britannia Hotel skal skille seg ut fra den tradisjonelle norske hotell-frokosten. På Britannia har vi blant annet lagt vekt på å følge sesongene vi er i, og vi tilbyr à la carte-retter som kokkene lager på bestilling. I tillegg til å tilby både klassiske og mer trendy retter, har vi også et større fokus på plantebasert mat. En egen vegansk meny er en del av à la carte-menyen.

À la carte-menyen ledsages av en høykvalitets buffet, der kvalitet trumfer kvantitet og kun de beste produktene er valgt ut og presentert i delikate porsjoner, med hyppig påfyll. Dette betyr ferskere mat og mindre svinn, resultatet er en mer bærekraftig frokost med høyere kvalitet – alt servert med Palmehavens velkjente stil og service.

Det aller meste du finner på frokosten er enten hjemmelaget eller fra lokale trønderske produsenter som vi arbeider tett med for å utvikle egne produkter til oss.

Britannia Hotel er også svært stolt over å kunne si at vi har en helt egen gård ved Jonsvatnet som dyrker og produserer grønnsaker, frukt, blomster og urter eksklusivt til hotellet og vår frokost. Herfra får vi blant annet eplejuicen vår, som er egenprodusert ved Braattan Gård. Kokkene våre er jevnlig oppe på gården for å delta aktivt i produksjonen.

Dersom det blir noe til overs fra frokosten utnyttes dette videre i andre avdelinger og alt av matavfall går til kompostering på Braattan Gård og brukes som jordforbedring på gården.



Les mer om Braattan Gård og vår frokost i The Collector.

Velbekomme!



# Welcome to Britannia's five-star breakfast, where sustainability goes hand-in-hand with quality.

Breakfast is served in the hotel's iconic palm court, Palmehaven, established in 1918. The lush and exotic room, with Moorish columns and a starry sky, is the heart of the hotel. Palmehaven has been the city's grand meeting place for visitors and locals alike, ever since it first opened. It is home to countless memories and traditions.

Today, breakfast at Britannia Hotel is breaking away from traditional Norwegian hotel fare and setting new standards when it comes to quality and sustainability.

At Britannia, there is an emphasis on seasonal food and à la carte dishes, which the chefs make to order for each and every guest. The menu includes both classic and contemporary dishes, and there is a greater focus on plant-based food, with a dedicated vegan page in the à la carte menu.

Breakfast in Palmehaven also includes a luxurious buffet, with a focus is on quality over quantity. Britannia's eminent kitchen prides itself on serving only the best products, which are presented in delicate portions, with frequent refills (instead of mountains of food which is encouraging of wastefulness). Palmehaven's modern approach to a breakfast buffet means fresher food and less waste - all served with the hotel's five-star style and service.

Most of the products on Britannia's breakfast table are either home-made or from local Trøndersk producers. The kitchen works closely with several suppliers to develop signature products, not found anywhere else. There is an emphasis on short-travelled food. The honey is from beehives on the hotel's roof, which also encourages pollination in the city centre.

Britannia Hotel has also established a farm, beside by lake Jonsvatnet, growing vegetables, fruit, flowers and herbs, exclusively for the hotel. Among other things the farm (Braattan Gaard) makes the delicious cold-pressed apple juice for Britannia's breakfast.

Palmehaven chefs and waiters are regularly visitors to the farm and active participants in the planting, harvesting and production of Britannia products. Food waste from breakfast is also composted at Braattan Gaard, improving the soil and further enhancing the hotel's sustainability credentials.



You can read more about Braattan Gaard and breakfast at Britannia breakfast in Britannia's in-house newspaper, The Collector.

Welcome to mornings at  
Britannia Hotel!



# Britannias favoritter

## Britannia's favorites

Inkludert i frokosten/ Included in the breakfast

### «Classic»

Stekt egg fra Galåvolden Gård med Britannias eget bacon fra Røroskjøtt

*(egg)*

Egg "sunny-side up" from Galåvolden Gård with Britannia's own bacon from Røroskjøtt

*(egg)*

### «Royal»

Posjert egg fra Galåvolden Gård med røkt laks fra Vega, engelsk muffin og hollandaise

*(hvete, egg, fisk, melk, sulfitt)*

Poached egg from Galåvolden Gård with smoked salmon from Vega, english muffin and hollandaise

*(wheat, egg, fish, milk, sulfite)*

### «Benedict»

Posjert egg fra Galåvolden Gård med Britanniaskinke, engelsk muffin and hollandaise

*(hvete, egg, melk, sulfitt, sennep)*

Poached egg from Galåvolden Gård with Britannia's own ham, english muffin and hollandaise

*(wheat, egg, milk, sulfite, mustard)*

Havregrøt, gresskarkjerner, hjemmelaget peanøttsmør, ristede mandler, eple og bjørkesirup

*(havre, nøtter)*

Oatmeal, pumpkin seeds, homemade peanut butter, toasted almonds, apple and birch sirup

*(oats, nuts)*



# Søtt Sweets

«Belgisk vaffel»

Med vaniljeis fra Galåvolden gård, kondensert  
melk & Valrhona sjokolade

*(hvete, egg, melk)*

«Belgian waffle»

Local vanilla icecream , dulce de leche &  
Valrhona chocolate

*(wheat, egg, milk)*

«Crêpe»

Crêpe med hjemmelaget Nutella og friske bær

*(hvete, egg, melk)*

«Crêpe»

Crêpe with homemade Nutella and fresh berries

*(wheat, egg, milk)*

«Vegansk Crêpe»

Crêpe med friske bær og kokoskrem

*(hvete)*

«Vegan Crêpe»

Crêpe with fresh berries and coconut cream

*(wheat)*



# Oppgradert à la carte

## Upgraded à la carte

Alle rettene nedenfor kommer med en ekstra kostnad  
All dishes below comes with an extra charge

«Yoghurtbowl»

Yoghurt fra Røros med granola  
fra Selbu og friske bær  
*(havre, spelt, melk)*

«Yogurt Bowl»

Yogurt from Røros with granola  
and fresh berries  
*(oats, spelt, milk)*

75,-

Avokado med hummus, rugbrød  
og posjert egg fra Galåvolden Gård  
*(hvete, spelt, bygg, egg)*

Avocado with hummus, ryebread  
& poached egg from Galåvolden Gård  
*(wheat, spelt, barley, egg)*

85,-

Avokado med hummus på ristet rugbrød  
*(hvete, spelt, bygg)*

Avocado with hummus on toasted ryebread  
*(wheat, spelt, barley)*

75,-

Bakt leverpostei fra Braattan Gård  
med eget bacon fra Røros Kjøtt, sprøstekt sopp  
og syltet rødløk  
*(rug, spelt, egg, melk, sulfitt)*

Baked liver pate from Braattan Gård  
with our own bacon from Røros Kjøtt, pan fried  
mushroom & pickled onion  
*(rye, spelt, egg, milk, sulphite)*

85,-



# Kaviar

## Caviar

Gastro Unika Britannia Caviar (50 g)  
Serveres med blinis, Rørosrømme og gressløk  
*(hvete, egg, fisk, melk)*

Gastro Unika Britannia Caviar (50 g)  
Served with blinis, sour cream from Røros and  
chives  
*(wheat, egg, fish, milk)*

1350,-



# Kaffe Coffee

Espresso

Macchiato

Cortado

Americano

Cappucino

Caffe Latte

Caffe Mocca

Single Origin Coffee

Presskanne

French Press

Varm sjokolade

Hot Chocolate

# Te Tea

Britannia Earl Grey

English Breakfast

Sencha





# Sprudlende frokost

## A sparkling start to the day

Britannia Selection Brut Majeur  
NV, Ayala

kr 165,- / kr 995,-  
*glass / flaske bottle*

Britannia Selection Brut Rosé  
NV, Ayala

kr 185,- / kr 1150,-  
*glass / flaske bottle*

Ruinart Blanc de Blancs Brut NV

kr 250,- / kr 1475,-  
*glass / flaske bottle*

Dom Pérignon White 2012

kr 455,- / kr 2895,-  
*glass / flaske bottle*

Gusbourne Brut Reserve 2018

kr 155,- / kr 945,-  
*glass / flaske bottle*

*Tilgjengelig fra 08.00 mandag – lørdag.  
Available from 08.00 Monday – Saturday.*



