

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 on quality over quantity. Britannia's eminent kitchen prides itself on serving only the best products, 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!



À la Carte À la Carte

En rett er inkludert i frokost per person
Alle retter utover den ène per person vil derfor
komme med en ekstra kostnad
One dish per person included in our breakfast
All dishes beyond the one per person will come at
an additional cost

kr 95,-

*Chiabowl

Chiapudding med sesongens smaker,
nøtter og frukt
(nøtter)

Chiapudding with the flavours of the season,
assorted nuts and fresh fruit
(nuts)

«Grilled cheese»

Britannia skinke, Norvegia 5år og frisée salat
med sennepsvinaigrette
(Hvete, egg, melk, sennep)

Britannia's own ham, Norvegia 5yo matured cheese
and frisée salad with mustard vinaigrette

(Wheat, egg, milk, mustard)

Ønsker du en enda mer sprudlende frokost,
spør oss gjerne om våre musserende på
glass

If you wish for a even more bubbly
breakfast, be sure to ask us about our
sparkling by the glass

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



Èn rett er inkludert i frokost per person
One dish per person included in our breakfast

EGG EGGS

«Royal»

Posjert egg fra Galåvolden Gård med røkt laks fra
Garnvik, engelsk muffin og hollandaise
(hvete, egg, fisk, melk, sulfitt)

Poached egg from Galåvolden Gård
with smoked salmon from Garnvik, 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)

*Avocadotoast

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

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

*Kan lages vegansk / *Can be made vegan



Èn rett er inkludert i frokost per person
One dish per person included in our breakfast

Søtt Sweet

*Svele

Brunostkrem og karamelliserte hasselnøtter
(*hvete, egg, melk, hasselnøtt*)

Fuffy norwegian pancakes with brown cheese
cream and caramelized hazelnuts
(*Wheat, egg, milk, hazelnut*)

Tjukkmjølkpudding

Rabarbra kompott fra Braattan Gaard
og hvit sjokolade
(*Melk*)

Sour milk pudding

Rhubarb compote from Braattan Gaard and
white chocolate
(*milk*)

Madeleines

Lun med brunet smør og melis
(*egg, melk, hvete*)

Warm with brown butter and powdered
sugar

(*egg, melk, hvete*)

*Kan lages vegansk / *Can be made vegan



Kaffe Coffee

Vår barista tilbereder kaffe av single origin bønner, som er omhyggelig valgt ut med tanke på kvalitet, bærekraftighet og sporbarhet.

Our barista prepares coffee from single origin beans, which are carefully selected with regard to quality, sustainability and traceability.

Presskanne

Brygget på sesongens bønner

French Press

*Freshly brewed from seasonal beans
(4-6min brew time)*

V60

*Brygget a la minute av vår flinke
barista*

*Brewed by our talented baristas
(4-6min brew time)*

Espresso

Americano

Macchiato

Cortado

Flat White

Cappucino

Caffe Latte

Caffe Mocca

Varm sjokolade

Med eller uten krem

Hot Chocolate

with or without whipped cream

Te Tea

Britannia Earl Grey

English Breakfast

Sencha

Chai Latte

*Krydret te med varm melk og honning
Spiced tea with hot water and honey*

