

# Brdr. Price

CAFE • RESTAURANT • BAR

## JULENS SELSKABSMENU

FROKOST / BRDR. PRICE AALBORG

### BRDR. PRICES JULEMENU

#### KOLDRØGET ISLANDSK LAKS

Serveres med peberrodscreme, råmarineret grønkål og sprødt rugbrød.

#### CONFITERET ANDELÅR

Serveres med hjemmelavet rødkål, andesauce og hvide kartofler.

#### RISALAMANDE

Serveres med hjemmelavet kirsebærsaucе.

KR. 395

UDVALG AF OSTE (3 STK.) +KR. 55  
3 GLAS VIN +KR. 245



### BRDR. PRICES JULEPLATTE

#### KARRYSILD MED ÆG

#### KOLDRØGET ISLANDSK LAKS MED RØRÆG

#### HJEMMELAVET RULLEPØLSE MED LØG OG SKY

#### LUN LEVERPOSTEJ MED RISTEDE CHAMPIGNONER OG BACON

#### JULEMEDISTER

#### CONFITERET ANDELÅR MED HJEMMELAVET RØDKÅL

KR. 225



### JULEFROKOST I TRE SERVERINGER

#### MARINERET SILD

#### KARRYSILD MED ÆG

#### KOLDRØGET ISLANDSK LAKS MED RØRÆG

\*

#### HJEMMELAVET RULLEPØLSE MED LØG OG SKY

#### LUN LEVERPOSTEJ MED RISTEDE CHAMPIGNONER OG BACON

#### JULEMEDISTER

#### CONFITERET ANDELÅR MED HJEMMELAVET RØDKÅL

\*

#### RISALAMANDE MED HJEMMELAVET KIRSEBÆRSAUCE

KR. 325

UDVALG AF OSTE (3 STK.) +KR. 55



### DECEMBERMENU

#### HJEMMELAVEDE SNACKS

VÆLG 3 RETTER FRA AFTENKORTET  
1 forret, 1 hovedret og 1 dessert

KR. 495

UDVALG AF OSTE (3 STK.) +KR. 55  
3 GLAS VIN +KR. 245

Alle menuer forudbestilles på [info.aalborg@brdr-price.dk](mailto:info.aalborg@brdr-price.dk). Vær opmærksom på, at ved selskaber fra 15 personer skal der bestilles samme menu. Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til [info.aalborg@brdr-price.dk](mailto:info.aalborg@brdr-price.dk).

# Brdr. Price

CAFE • RESTAURANT • BAR

## JULENS SELSKABSMENU

AFTEN / BRDR. PRICE AALBORG

### SNACKS

#### OLIVEN & MANDLER

Kr. 50

#### KRYDREDE FLÆSKESVÆR

Vi drysser dem med en blanding af knuste laurbær, nelliker og salt. *Så er det jul!*

KR. 45

#### KYLLINGECHIPS MED SVAMPECREME

Køkkenet har tryllet med kylling, tapioca og krydderier. Knasende sprøde chips med vanedannende dip.

KR. 65

#### SKINKEOST

Vores bud på Vesterhavssost og Prices skinke i skøn forening.

KR. 75



### SIDE ORDERS

#### POMMES FRITES

*Fritter er en videnskab og en lidenskab. Vi fritterer vores i jordnøddolie.*

KR. 50

#### BEARNAISEMAYO

*Dine pommes frites fortjener det!*

KR. 15

#### HVIDE KARTOFLER

KR. 35

#### HUSETS GRØNNE SALAT

Blandede, plukkede salater, skalotteløg og vinaigrette.

KR. 25

### JULEFROKOST I TRE SERVERINGER

MARINERET SILD

KARRYSILD MED ÆG

KOLDRØGET ISLANDSK LAKS MED RØRÆG

\*

HJEMMELAVET RULLEPØLSE  
MED LØG OG SKY

LUN LEVERPOSTEJ MED RISTEDE  
CHAMPIGNONER OG BACON

JULEMEDISTER

CONFITERET ANDELÅR MED  
HJEMMELAVET RØDKÅL

\*

RISALAMANDE MED HJEMMELAVET  
KIRSEBÆRSAUCE

KR. 325

TILVALG AF OSTE +KR. 55

### BRDR. PRICES JULEMENU

#### KOLDRØGET ISLANDSK LAKS

Serveres med peberrodscreme, råmarineret grønkål og sprødt rugbrød.

#### CONFITERET ANDELÅR

Serveres med hjemmelavet rødkål, andesauce og hvide kartofler.

#### RISALAMANDE

Serveres med hjemmelavet kirsebærsauce.

KR. 395

TILVALG AF OSTE +KR. 55

3 GLAS VIN +KR. 245



Alle menuer forudbestilles på [info.aalborg@brdr-price.dk](mailto:info.aalborg@brdr-price.dk). Vær opmærksom på, at ved selskaber fra 15 personer skal der bestilles samme menu. Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til [info.aalborg@brdr-price.dk](mailto:info.aalborg@brdr-price.dk).

# Brdr. Price

CAFE • RESTAURANT • BAR

## JULENS SELSKABSMENU

AFTEN / BRDR. PRICE AALBORG

### SELSKABSMENU

#### VELKOMSTDRINK & SNACK

#### VÆLG 3 RETTER FRA KORTET

1 forret, 1 hovedret og 1 dessert

#### VINMENU AD LIBITUM

Under middagen

#### KAFFE & HJEMMELAVET PETIT FOUR

KR. 995

### DECEMBERMENU

#### HJEMMELAVEDE SNACKS

#### VÆLG 3 RETTER FRA MENUKORTET

1 forret, 1 hovedret og 1 dessert

KR. 495

#### TILVALG AF OSTE +KR. 55

#### 3 GLAS VIN +KR. 245

### FORRETTER

#### ADAMS SALAT MED CONFIT DE CANARD

Sprød and, bitterhed fra frisésalat, valnødder og granatæbler.

#### KRABBESALAT

Rørt med strandkrabbemayo, dild og citron. Serveres med plukkede salater og friterede kapers.

#### KOLDRØGET ISLANDSK LAKS

Serveres med peberrodscreme, råmarineret grønkål og sprødt rugbrød.

#### CARPACCIO

Som på Harry's Bar i Venedig. Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med kryddermayonnaise.

### HOVEDRETTER

#### BRDR. PRICES NYTÅRSTORSK

Med glaserede rødbeder og bacon blanquette på cremefraiche, bacon-smør og æg. Serveres med hvide kartofler.

#### FAMILIEN PRICES

#### FARSEREDE JULEKALKUN

Hvidt kød fra brystet, mørkt kød fra låret, velkrydret fars, kalkunsauce, tændstikkartofler, tranebærkompot og æble-peberrod. Serveres med hvide kartofler.

#### BØF AF KROGMODNET DANSK KØDKVÆG FRA KILDEGAARDEN

Vores højreb fra Kildegaarden er særlig udvalgte og krogmodnet i minimum 21 dage. Serveres med rødvinssauce og bearnaise samt pommes frites og grøn salat.

### DESSERTER

#### RISALAMANDE

Med hjemmelavet kirsebærsauce.

#### CRÈME BRÛLÉE

Med masser af vanille. Serveres med "griottes"; små sur-søde kirsebær.

#### MORMORS ÆBLEDESSERT

Æblekompot med vanille, makroner overhældt med tør Sherry og flødeskum på toppen.

*Mormor vidste hvad der var godt!*

### OST

#### UDVALG AF OSTE (3 STK.)

Spørg tjeneren for udvalget.

KR. 95

### CHOKOLADE

#### LIDT SØDT TIL KAFFEN

Vores hjemmelavede petit fours (3 stk.).

Alle menuer forudbestilles på [info.aalborg@brdr-price.dk](mailto:info.aalborg@brdr-price.dk). Vær opmærksom på, at ved selskaber fra 15 personer skal der bestilles samme menu. Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til [info.aalborg@brdr-price.dk](mailto:info.aalborg@brdr-price.dk).