

# Brdr. Price

CAFE • RESTAURANT • BAR

## JULENS SELSKABSMENU

AFTEN / BRDR. PRICE HERNING

### 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

#### PRICES SKINKE

Delikat, letrøget spegeskinke af en gris, der har haft et godt liv. *Prøv den!*

KR. 75



### SIDE ORDERS

#### POMMES FRITES

*Fritter er en videnskab og en lidenskab.*

*Vi fritterer vores i jordnøddeolie.*

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 OST  
+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 kirsebærsaauce.

KR. 395

TILVALG AF OST +KR. 55  
3 GLAS VIN +KR. 245



Alle menuer forudbestilles på [info.herning@brdr-price.dk](mailto:info.herning@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 din tjener.

# Brdr. Price

CAFE • RESTAURANT • BAR

## JULENS SELSKABSMENU

AFTEN / BRDR. PRICE HERNING

### SELSKABSMENU

VELKOMSTDRINK & SNACK

VÆLG 3 RETTER FRA KORTET  
(1 forret, 1 hovedret og 1 dessert)

VIN MENU 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 OST +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 30 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 vanilje,  
makroner overhældt med tør Sherry  
og flødeskum på toppen.  
*Mormor vidste hvad der var godt!*

### OST

3 STK. LOKALE OSTE

Serveres med smørristet rugbrød.

### CHOKOLADE

LIDT SØDT TIL KAFFEN

Vores hjemmelavede petit four (3 stk.).

Alle menuer forudbestilles på [info.herning@brdr-price.dk](mailto:info.herning@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 din tjener.

# Brdr. Price

CAFE • RESTAURANT • BAR

## JULENS SELSKABSMENU

FROKOST / BRDR. PRICE HERNING

### 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 OST +KR 55

3 GLAS VIN +KR. 245



### BRDR. PRICES JULEPLATTE

#### KARRYSILD MED ÆG

#### KOLDRØGET ISLANDSK LAKS MED RØRÆG

#### BRDR. PRICES SYLTE MED RØDBEDER OG SENNEP

#### 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

TILVALG AF OST  
+KR. 55



### DECEMBERMENU

#### HJEMMELAVEDE SNACKS

#### VÆLG 3 RETTER FRA AFTENKORTET

1 forret, 1 hovedret og 1 dessert

KR. 495

TILVALG AF OST +KR. 55

3 GLAS VIN +KR. 245

Alle menuer forudbestilles på [info.herning@brdr-price.dk](mailto:info.herning@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 din tjener.