



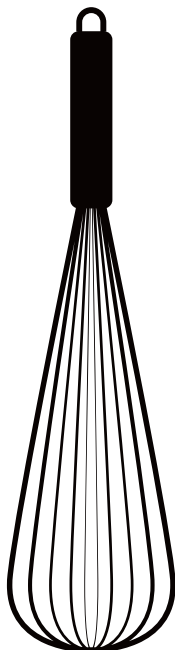
Selskabsmenu

Brdr. Price Rosenborggade

Gælder både frokost og aften og for selskaber på 10 personer – eller derover.

Alle menuer forudbestilles på info@brdr-price.dk. Vær opmærksom på, at ved selskaber fra 15 pers. skal der bestilles samme menu.

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til info@brdr-price.dk.



PRICES SELSKABSMENU PR. KUVERT KR. 1095

Inkl. mineralvand ad libitum.

VELKOMSTDRINK & SNACK

VÆLG 3 RETTER FRA KORTET

1 forret, 1 hovedret og 1 dessert.

VINMENU AD LIBITUM

Under middagen.

KAFFE MED PETIT FOUR

2-RETTERS MENU PR. KUVERT KR. 385

Vælg en forret og hovedret eller en hovedret og dessert.
– 2 glas vin kr. 175

3-RETTERS MENU PR. KUVERT KR. 475

Vælg en forret, hovedret og dessert.
– 3 glas vin kr. 245



Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.

SNACKS

OLIVEN OG SALTEDE MANDLER KR. 50

KYLLINGECHIPS MED SVAMPECREME KR. 65

Vores køkken har tryllet med kylling, tapioca og krydderier. Knasende sprøde chips med en vanedannende dip.

GRØNTSAGSCHIPS KR. 55

Vores køkkenchef har lavet en vegetarisk version af vores populære kyllingechips. Vi serverer dem med tatarsauce.

PRICES SKINKE KR. 75

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

FORRETTER

CARPACCIO

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

GRAVED TORSK MED DILD OG FENNIKEL

Serveres med syltede og friske radiser, grøn pesto og salat.

ØKOLOGISK BURRATA

Serveres på ristet surdejsbrød belagt med skiver af bagt tomat samt sæsonens smør-sauterede svampe og persillepesto.

Burrata er en italiensk friskost som tager udgangspunkt i mozzarella, men har et skønt, cremet indre.

HOVEDRETTER

HELSTEGT RØDTUNGE

En hel fisk på tallerkenen. Serveres med brunet smør, friske urter og små kartofler.

DAGENS GRØNTSAGER

Fire forskellige grillede sommergrøntsager. Serveres med vinaigrette, friske urter og smeltet, letrøget Scamorza ost.

BØF AF DANSK KØDKVÆG (250G)

Bøf af krogmodnet dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med pommes frites samt bearnaise.

SIDE ORDERS

POMMES FRITES KR. 50

Vi friterer vores i jordnøddolie.

BEARNAISEMAYO / SVAMPECREME KR. 25

TARTAR / DIJONNAISE / CHIPOTLE

God til pommes frites.

SMÅ KARTOFLER KR. 35

Vendt i rigeligt smør og persille.

HUSETS GRØNNE SALAT KR. 25

Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede mandler og vinaigrette.

OST

TRE SLAGS OSTE KR. 95

Europæiske oste serveres med ristet rugbrød.

DESSERTER

RABARBERTRIFLI

Knuste makroner med Marsala, rabarberkompot med vanille og crème chantilly.

PROFITEROLLES MED VANILLEIS OG VARM CHOKOLADESAUCE

En dessertklassiker. Vores chokoladesauce er lavet på Valrhona chokolade.

EKSTRA KOLD KOLDSKÅL

Man kunne kalde det en sproglig pleonasme, - men her dækker det over en cremet koldskåls-is serveret med friske bær, iskold jordbærsuppe og sprødt havregryns-brud. *Lifligt!*

LIDT SØDT TIL KAFFEN

KAFFE/TE KR. 40

PETIT FOURS KR. 65

Vores hjemmelavede petit fours (3 stk.)