

JULENS SELSKABSMENU

FROKOST / BRDR. PRICE ROSENBORGGADE

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. 295



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

BRDR. PRICES JULEPLATTE

KARRYSILD MED ÆG

RØGET 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 FIRE SERVERINGER

MARINERET SILD

KARRYSILD MED ÆG

KOLDRØGET ISLANDSK LAKS MED RØRÆG

*

HJEMMELAVET RULLEPØLSE MED LØG OG SKY

BRDR. PRICES SYLTE MED RØDBEDER OG SENNEP

LUN LEVERPOSTEJ
MED RISTEDE CHAMPIGNONER OG BACON

*

JULEMEDISTER

CONFITERET ANDELÅR MED HJEMMELAVET RØDKÅL

MØRBRAD MED CHAMPIGNON A LA CREME

*

MELLEMLAGRET OSTE

eller

GAMMELOST MED FEDT, SKY OG LØG

eller

RISALAMANDE
MED HJEMMELAVET KIRSEBÆRSAUCE

KR. 395

TILVALG AF OST ELLER DESSERT
+KR. 55

Brdr. Price

CAFE • RESTAURANT • BAR

JULENS SELSKABSMENU

AFTEN / BRDR. PRICE ROSENBORGGADE

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

JULEFROKOST I FIRE SERVERINGER

MARINERET SILD

KARRYSILD MED ÆG

KOLDRØGET ISLANDSK LAKS MED RØRÆG

*

HJEMMELAVET RULLEPØLSE MED LØG OG SKY

BRDR. PRICES SYLTE
MED RØDBEDER OG SENNEP

LUN LEVERPOSTEJ MED RISTEDE
CHAMPIGNONER OG BACON

*

JULEMEDISTER

CONFITERET ANDELÅR MED HJEMMELAVET RØDKÅL

MØRBRAD MED CHAMPIGNON A LA CREME

*

MELLEMLAGRET OST
eller

GAMMELOST MED FEDT, SKY OG LØG

eller

RISALAMANDE MED HJEMMELAVET KIRSEBÆRSAUCE

KR. 395

TILVALG AF OST ELLER DESSERT +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 OST +KR. 55

3 GLAS VIN +KR. 295

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. 25

HVIDE KARTOFLER

KR. 35

HUSETS GRØNNE SALAT

Blandede, plukkede salater, skalotteløg og vinaigrette.

KR. 25

Brdr. Price

CAFE • RESTAURANT • BAR

JULENS SELSKABSMENU

AFTEN / BRDR. PRICE ROSENBORGGADE

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. 1095
Inkl. mineralvand ad libitum

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. 295

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.

OST

BRIE DE MEAUX
Med julesyltede valnødder og smørristet rugbrød.

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.

DAGENS VEGETARRET
Spørg ved booking

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!

CHOKOLADE

LIDT SØDT TIL KAFFEN
Vores hjemmelavede,
fyldte chokolader (3 stk.).