

JULENS SELSKABSMENU

For selskaber på 9 personer – eller derover. Vær opmærksom på, at der skal bestilles samme menu til hele selskabet. Kontakt os gerne for information om sæsonens vegetariske og veganske retter. Alle menuer forudbestilles på info.tivoli@brdr-price.dk.



JULEFROKOST I TRE SERVERINGER KR. 325

Serveres alle dage til frokost fra kl. 12.00-15.30.

1. servering

- Marineret sild
- Karrysild med æg
- Koldrøget islandsk laks med røræg

2. servering

- Hjemmelavet rullepølse med løg og sky
- Lun leverpostej med ristede champignoner og rødbeder
- Julemedister
- Confiteret andelår med hjemmelavet rødkål

3. servering

- Risalamande med hjemmelavet kirsebærsaUCE

Serveres med to slags brød, økologisk smør og krydderfedt.



PRICES JULEMENU PR. KUVERT KR. 395

KOLDRØGET ISLANDSK LAKS

Serveres med peberrodscreme, råmarineret grønkål og sprødt rugbrød.

CONFITERET ANDELÅR

Serveres med hjemmelavet rødkål, andesauce og kartofler.

RISALAMANDE

Med hjemmelavet kirsebærsaUCE.

PRICES SELSKABSMENU PR. KUVERT KR. 1095

Inkl. mineralvand ad libitum.

VELKOMSTDRINK & SNACK

3-RETTERS MENU

Sammensættes ud fra vores selskabsretter. Vælg en forret, hovedret og dessert.

VINMENU AD LIBITUM

Under middagen.

KAFFE MED HJEMMELAVET PETIT FOUR



3-RETTERS MENU PR. KUVERT KR. 475

3-RETTERS MENU

Sammensættes ud fra vores selskabsretter. Vælg en forret, hovedret og dessert.

Vinmenu (3 glas) kr. 245



2-RETTERS MENU PR. KUVERT KR. 385

2-RETTERS MENU

Sammensættes ud fra vores selskabsretter. Vælg en forret og hovedret eller en hovedret og dessert.

Vinmenu (2 glas) kr. 195

Vinmenu (3 glas) kr. 245



Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til info.tivoli@brdr-price.dk. 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 & SALTEDE MANDLER KR. 50

KYLLINGECHIPS M. SVAMPECREME KR. 75

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

PRICES SKINKE KR. 75

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

ALLE 4 SNACKS KR. 125



FORRETTER

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 med kryddermayonnaise.

KRABBESALAT

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

ADAMS SALAT MED CONFIT DE CANARD

Sprød and, bitterhed fra frisée-salat, valnødder og granatæble.



HOVEDRETTER

BRDR. PRICES NYTÅRSTORSK

Med rødbeder og baconblanquette på cremefraiche, bacon-smør og æg. Serveres med kartofler.

KARTOFFEL MILLEFEUILLE (*Vegetar*)

Med variation af svampe, Vesterhavssost og skummende svampesauce.

BØF AF DANSK KØDKVÆG FRA KILDEGAARDEN

Serveres med pommes frites, rødvinssauce og sauce bearnaise.

OST & DESSERTER

TRE SLAGS OSTE

Europæiske oste serveres med ristet rugbrød.

MORMORS ÆBLEDESSERT

Æbler, makroner, tør sherry og flødeskum. *Mormor vidste, hvad der var godt!*

RISALAMANDE

Med hjemmelavet kirsebærsauce.

BRDR. PRICES ISDESSERT

Vanilleis, brændt hvid chokolade, frysetørret blåbær, chokoladetuile og varm chokoladesauce.

SØDT TIL KAFFEN

KR. 65

3 stk. hjemmelavede petit fours.



BØRNERETTER

HOVEDRET OG DESSERT

KR. 150

Vælg mellem:

FRITERET RØDSPÆTTEFILET

KR. 105

Med remoulade.

DANSK KØDKVÆG FRA KILDEGAARDEN

KR. 125

Rosastegt dansk kødkvæg serveres med sauce bearnaise.

Alle vores børneretter serveres med rå grøntsags-snacks. Vælg mellem kartofler eller pommes frites.

FLØDEIS

KR. 65

Serveres med chokoladesauce.

