

## SELSKABSMENU

*Gældende fra 11 personer*

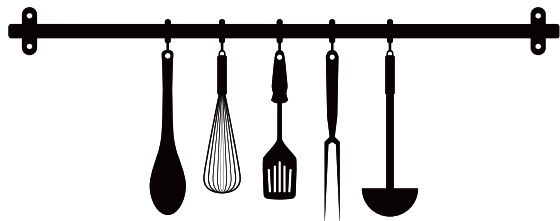
### Brdr. Price Aalborg

For selskaber fra 11 personer skal der bestilles enslydende menu til hele selskabet.

Alle menuer forudbestilles på:  
[info.aalborg@brdr-price.dk](mailto:info.aalborg@brdr-price.dk)

Vi tager naturligvis hensyn såfremt der måtte være vegetarer eller allergener blandt gæster i selskabet.

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).



## PRICES SELSKABSMENU PR. KUVERT FRA KR. 1295

*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

*Med vinmenu classic kr. 1295*

*Med vinmenu exclusive kr. 1445*

*Med vinmenu superiore kr. 1595*

## 3-RETTERS MENU PR. KUVERT FRA KR. 495

Vælg en forret, hovedret og dessert.  
- 3 glas vin kr. 325

## 2-RETTERS MENU PR. KUVERT FRA KR. 395

Vælg en forret og hovedret eller en hovedret og dessert.  
- 2 glas vin kr. 225



*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 MANDLER KR. 60

KYLLINGECHIPS M. SVAMPECREME KR. 65  
Knasende sprøde chips med dip.

## FORRETTER

### CARPACCIO

Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden med kryddermayonnaise.

### CREMET SVAMPESUPPE

Serveres med ristede svampe, sprøde croutoner og fintsnittet purløg.

### SØKOGTE REJER MED DILDMAYONNAISE

Håndpillede, søkogte rejer serveret på lyst brød med citron. Dertil en hjemmerørt mayonnaise med masser af friskhakket dild.

### ADAMS SALAT MED CONFIT DE CANARD

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

## SIDE ORDERS

HUSETS GRØNNE SALAT KR. 25  
Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede mandler og vinaigrette.

SMÅ KARTOFLER KR. 35  
*Vendt i rigeligt smør og persille.*

BRDR. PRICE POMMES FRITES KR. 55

DIP KR. 25  
*Vælg mellem:*  
Aioli - Dijonnaise - Bearnaismayo -  
Chipotle mayo - Ketchup.



## HOVEDRETTER

### OX FRITES

Møre skiver af oksekød fra Kildegaarden. Serveres med estragonsauce, pommes frites, bearnaisemayo og grøn salat.

### DAGENS FANGST (+KR. 95)

Serveres med sauteret spinat og gulerødder samt små hvide kartofler vendt i rigeligt smør og persille. Hertil sauce Maltaise.

### FARSERET RØD PEBERFRUGT

Vi farserer med blandede grøntsager, vilde ris og brødcroustener.

Serveres med kraftig tomatsauce og rucola.

*Kom ikke og sig, at vegetarmad er kedeligt!*

### BØF AF DANSK KØDKVÆG 250G (+KR. 95)

Bøf af krogmodnet dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med pommes frites, husets grønne salat samt bearnaise sauce.

## DESSERTER

### TRE SLAGS OST

Serveres med ristet rugbrød og sæsonens tilbehør.

### PROFITEROLES MED VANILLEIS OG VARM CHOKOLADESAUCE

*En dessertklassiker!*

Vores chokoladesauce er lavet på Valrhona chokolade.

### PANNA COTTA MED ÆBLE OG SALT KARMEL

Blød saltkaramel i bunden af glasset, panna cotta med masser af vanille, en syrlig frisk æblecoulis og til sidst toppet med en sprød mandelcrumble.

### CRÈME BRÛLÉE

Med masser af vanille.  
Serveres med marineret citrus salat.

## LIDT SØDT TIL KAFFEN

PETIT FOURS KR. 65  
3 stk. hjemmelavede petit fours.