

SELSKABSMENU

Gældende fra 9 personer både frokost og aften

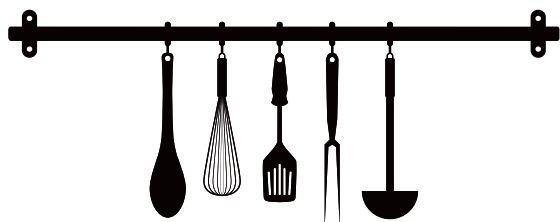
Brdr. Price Tivoli

For selskaber fra 9 personer skal der bestilles enslydende menu til hele selskabet.

Alle menuer forudbestilles på:
info.tivoli@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.tivoli@brdr-price.dk.



PRICES SELSKABSMENU PR. KUVERT FRA KR. 1195

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

3-RETTERS MENU PR. KUVERT FRA KR. 475

Vælg en forret, hovedret og dessert.
- 3 glas vin kr. 295

2-RETTERS MENU PR. KUVERT FRA KR. 375

Vælg en forret og hovedret eller en hovedret og dessert.
- 2 glas vin kr. 195



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. 60

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

PRICES SKINKE KR. 95
Delikat, letrøget spegeskinke af en gris, der har haft et godt liv. *Prøv den!*

ALLE FIRE SNACKS KR. 125
Oliven og saltede mandler, Prices skinke og kyllingechips. *Så er der lidt at gå igang med!*

FORRETTER

CARPACCIO
Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden med kryddermayonnaise.

ØKOLOGISK BURRATA
Serveres på ristet surdejsbrød belagt med skiver af bagt tomat samt sæsonens smørsauterede svampe og persillepesto. *Burrata er en italiensk friskost som tager udgangspunkt i mozzarella, men har et skønt, cremet indre.*

LAKSESALAT
Røget og fersk laks rørt med citronmayonnaise. Serveres med sprøde salater, lakserogn og friterede kapers.

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

BEARNAISEMAYO / SVAMPECREME KR. 25
TARTAR / DIJONNAISE / KETCHUP

HOVEDRETTER

OX FRITES
Møre skiver af oksekød fra Kildegaarden serveres med pebersauce, pommes frites og bearnaisemayo.

DAGENS HELSTEGTE FLADFISK (+KR. 75)
Spørg din tjener. Serveres med brunet smør, hakkede urter og hvide kartofler.

FARSERET RØD PEBERFRUGT
Vi farserer med blandede grøntsager, vilde ris og brødcroutoner. Serveres med kraftig tomatsauce og rucola. *Kom ikke og sig, at vegetarmad er kedeligt!*

BØF AF DANSK KØDKVÆG 250G (+KR. 75)
Skåret af oksefilet fra dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Med rødvinssauce og bearnaise.

DESSERTER

EKSTRA KOLD KOLDSKÅL
Cremet koldskåls-is serveret med friske bær, iskold jordbærsuppe og sprødt havregryns-brud. *Lifligt!*

PRICES CITRONDRØM
Vores berømte citrontærte har fået et lille twist i køkkenet, men der er stadigvæk sprød mørdej, frisk citroncreme og marengs involveret.

GÂTEAU MARCEL
Kagen der bare råber: "Chokolade!"
Den blev landskendt i den fransk-danske mesterkok Michel Michauds version. Vi bruger Valrhonachokolade i vores og serverer den med en passionssorbet.

LIDT SØDT TIL KAFFEN

PETIT FOURS KR. 65
Vores hjemmelavede petit fours (3 stk.)