

## SELSKABSMENU

*Gældende fra 10 personer*

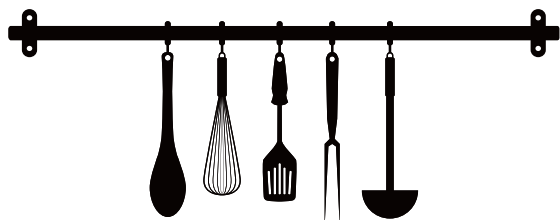
### Brdr. Price Lyngby

For selskaber fra 10 skal der bestilles enslydende menu til hele selskabet.

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

## FORRETTER

### CARPACCIO

Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden med kryddermayonnaise.

### CREMET SVAMPESUPPE

Serveres med ristede svampe, sprøde croutoner og fintsnittet purløg.

### LAKSESALAT

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

## HOVEDRETTER

### OX FRITES

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

### DAGENS FANGST (+KR. 95)

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

### JAMES' PORRESTRUDEL

Porrer, morkler og flødesauce.

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

Skåret af oksefilet fra dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Med rødvinssauce og bearnaise.



## DESSERTER

### CRÉME BRÛLÉE

Med masser af vanille. Serveres med sæsonens frugt.

### PROFITEROLES MED VANILLEIS OG VARM CHOKOLADESAUCE

*En dessertklassiker!*

Vores chokoladesauce er lavet på Valrhona chokolade.

### PANNA COTTA MED ÆBLE OG SALT KARAMEL

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



## LIDT SØDT TIL KAFFEN

### PETIT FOURS

KR. 65

Vores hjemmelavede petit fours (3 stk.)