



## SELSKABSMENU

Gældende fra 11 personer

### Brdr. Price Herning

For selskaber fra 11 personer skal der bestilles selskabsmenu for alle.

Alle menuer forudbestilles på:  
[info.herning@brdr-price.dk](mailto:info.herning@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.herning@brdr-price.dk](mailto:info.herning@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 MED SVAMPECREME** KR. 65

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

**PRICES SKINKE** KR. 95

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



## FORRETTER

**CARPACCIO**

Som på Harry's Bar i Venedig. Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden med kryddermayonnaise.

**ØKOLOGISK BURRATA**

Serveres med sort olivenolie, rucola, semidried tomater og ristede pinjekerner. *Burrata er en italiensk friskost som tager udgangspunkt i mozzarella, men har et skønt, cremet indre.*

**FJERKRÆSLEVERMOUSSE**

Lavet på kyllinge- og andelever. Serveres med grillet brød og en lille salat med saltede mandler.

*Ikke foie gras!*



## HØVEDRETTER

**OX FRITES**

Møre skiver af oksekød fra Kildegaarden. Serveres med skysauce, 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.

**SVAMPERISOTTO**

Cremet og blød, som en risotto bør være, og iblandet et udvalg af efterårets svampehøst.

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

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

## OST

**TRE SLAGS OST**

KR. 125

Danske oste serveres med ristet rugbrød.

## DESSERTER

**BRDR. PRICES HONNINGKAGE MED APPELSINSMØRCREME**

Vi serverer den med vanilleis, appelsin/honning sirup og sprød honning-crumble.

**CRÈME BRÛLÉE**

Med masser af vanille. Serveres med sæsonens frugt.

**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.)