

# Brdr. Price

CAFE • RESTAURANT • BAR



## SELSKABSMENU

### Brdr. Price Tivoli

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

Gældende både frokost og aften. 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](mailto:info.tivoli@brdr-price.dk)

### 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



## PRICES SELSKABSMENU

### VELKOMSTDRINK & SNACK

### VÆLG 3 RETTER FRA KORTET

1 forret, 1 hovedret og 1 dessert.

### VINMENU AD LIBITUM

Under middagen.

### MINERALVAND AD LIBITUM

### KAFFE MED PETIT FOUR

*Med vinmenu classic fra kr. 1295 per kuvert*  
*Med vinmenu superiore fra kr. 1445 per kuvert*  
*Med vinmenu exclusive fra kr. 1595 per kuvert*

## SNACKS

**OLIVEN & SALTEDE 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!*

**PANISSE FRITTERS KR. 55**

Panisse er en specialitet fra det sydøstlige Frankrig lavet af kikærter. Vi serverer vores med pebermayo.

**CHARCUTERIE BRÆT KR. 155**

Prices skinke, paté de campagne, Bellota chorizo samt et stykke udvalgt ost. Serveres med cornichoner og sennep

**SORTFODSSKINKE KR. 250**

100 g Jamon Iberico cebo. Kødet er saftigt og mørt, farven er dybrød - skøn smag og aroma.

## FORRETTER

### CARPACCIO

*Som på Harry's Bar i Venedig*

Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden med krydderemayonnaise.

### FRISÉE AUX LARDONS

Klassisk fransk bistrosalat med frisé, pocheret æg, bacon, sprøde croutoner og purløgssdrys.

### KOLDRØGET LAKS

Serveret med radiser, agurk, ramsløg og sprøde brødtuilles samt en let sennepsdressing.

### PATÉ DE CAMPAGNE

Serveret med dijonsennep, syltede perleløg, estragonmayo og ristet brød.

## HOVEDRETTER

### OX FRITES

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

### PAPPARDELLE MED SVAMPE

Brede pastabånd serveret med årstidens syltede svampe, friskrevet parmesan og parmesan crumble.

### DAGENS FISK

Vi serverer den pandestegt med brunet smør, urter og hvide kartofler.

+ KR. 95

### BØF AF DANSK KØDKVÆG (250 G)

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

+ KR. 125

## SIDE ORDERS

### HUSETS GRØNNE SALAT KR. 25

Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede hasselnødder og vinaigrette.

### SMÅ KARTOFLER KR. 35

*Vendt i rigeligt smør og persille.*

### BRDR. PRICE POMMES FRITES KR. 55

### BEARNAISEMAYO KR. 25

*God til pommes frites.*

### SVAMPECREME KR. 25

### CHIPOTLEMAYO KR. 25

*God og krydret.*

### KETCHUP KR. 25

*God til pommes frites.*

## DESSERTER

### PRICES CITRONDRØM

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

### GATEAU FRAICHEUR

Browniebund, chokoladeganache og chokolade glace. Vi serverer en kugle solbærsorbet til.

### RABARBERTRIFLI

Knuste makroner med Marsala, rabarberkompot med vanilje og crème chantilly.

### PETIT FOURS

3 stk. hjemmelavede petit fours.

+ KR. 65



*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.*