



## SELSKABSMENU

*Gældende fra 9 personer*

**Brdr. Price Rosenborggade**

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

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

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

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

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

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



*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.*

## 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.

ADAMS SALAT MED  
CONFIT DE CANARD

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

## HOVEDRETTER

## OX FRITES

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

## KARTOFFEL MILLEFEUILLE

Med variation af svampe, Vesterhavssost og skummende svampesuppe

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

## BISQUE AF FRISKE SKALDYR (+ KR. 95)

Skallerne kan være af krabbe, jomfruhummer eller reje alt efter sæson og tilgang. Serveres med bagt hvid fisk og friske krydderurter.

## 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

Europæiske oste serveres med ristet rugbrød.

## SNACKS

OLIVEN OG SALTEDE MANDLER KR. 60

KYLLINGECHIPS M. SVAMPECREME KR. 65

Knasende sprøde chips med dip.

PANISSE FRITTERS KR. 55

Panisse er en specialitet fra det sydøstlige Frankrig, lavet af kikærter.

Vi serverer vores med peber mayo. *Prøv dem!*

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, panisse fritters og kyllingechips.

*Så er der lidt at gå i gang med!*

## DESSERTER

## CRÈME BRÛLÉE

Med masser af vanille. Serveres med sæsonens frugt.

## PRICES CITRONDRØM

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

CHOKOLADEMOUSSE AF  
VALRHONA-CHOKOLADE

Vi laver vores mousse af mørk chokolade, lys chokolade-sifon og med drys af kandiserede violer.

## LIDT SØDT TIL KAFFEN

## PETIT FOURS

KR. 65

Vores hjemmelavede petit fours (3 stk.)