



## 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. Papiirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden med kryddermayonnaise.

### PULPO ALLA GALLEGA

Vores fortolkning af den Galiciske specialitet. Mør blæksprutte dryppet med krydret olie med paprika og piment d'espélette. Serveres med kartoffelskiver, sorte oliven og forårsløg.

### CREMET SVAMPESUPPE

Serveres med ristede svampe, sprøde croutoner og fintsnittet purløg.

### SKINDSTEGT MULTE

Serveret med asiatisk inspireret sauce med ingefær, chili, ramsløg og ponzu samt braiseret spinat.

## HOVEDRETTER

### OX FRITES

Møre skiver af oksekød fra Kildegaarden. Serveres med skysauce, pommes frites, bearnaisemayo og grøn salat.

### KARTOFFEL MILLEFEUILLE

Med variation af svampe, Vesterhavssost og skummende svampesuppe  
Tilkøb af hvid fisk **+kr. 95**

### INDBAGT FLADFISK (+KR. 95)

Fladfiskfilet indbagt i butterdej med julienne af porrer og gulerod. Serveres med safran beurre blanc.

### 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.

### MORMORS ÆBLEDESSERT

Æblekompot med vanille, makroner overhældt med tør sherry og flødeskum på toppen.

## LIDT SØDT TIL KAFFEN

### PETIT FOURS

KR. 65

Vores hjemmelavede petit fours (3 stk.)