



## 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.

### RIMMET TORSK

Serveres med bisque mayo, friterede kapers, syltet agurk og sprøde salater.

### RØGET ØRREDFILET MARINERET MED ENEBÆR OG CITRONTIMIAN

Serveret på ristet surdejsbrød med brændt citron, persille og kapers.

## HOVEDRETTER

### OX FRITES

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

### EFTERÅRS TARTELET

Vores store hjemmebagte butterdejstartelet med fyld af masser af grøntsager i en let velouté.

### DAGENS FANGST (+ KR. 95)

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

### 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.

GRØNTSAGSCHIPS KR. 65

En vegetarisk version af vores populære kyllingechips. Serverer dem med tatarsauce.

PRICES SKINKE KR. 95

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



## DESSERTER

### MOUSSE AU CITRON

Opskriften er fra én af vores yndlings-restauranter i Sydfrankrig.

*Syrlig, luftig og forfriskende!*

### 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.

### LUN BRIOCHE MED CHOKOLADE OG PRALINÉ

Serveres med vanilleis og appelsinsirup.

### RÅDHUSPANDEKAGER

De fleste har hørt om dem, færre har smagt dem. *Her er vores version!*

## LIDT SØDT TIL KAFFEN

### PETIT FOURS

KR. 65

Vores hjemmelavede petit fours (3 stk.)