

SELSKABSMENU

Gældende fra 11 personer både frokost og aften

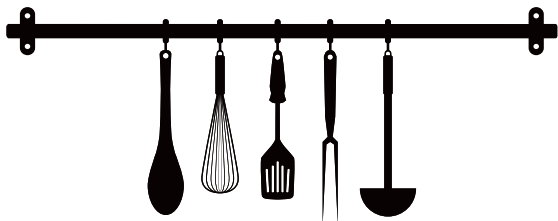
Brdr. Price Aalborg

For selskaber fra 11 personer skal der bestilles enslydende menu til hele selskabet.

Alle menuer forudbestilles på:
info.aalborg@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.aalborg@brdr-price.dk.



PRICES SELSKABSMENU PR. KUVERT FRA KR. 1195

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

3-RETTERS MENU PR. KUVERT FRA KR. 475

Vælg en forret, hovedret og dessert.
- 3 glas vin kr. 295

2-RETTERS MENU PR. KUVERT FRA KR. 375

Vælg en forret og hovedret eller en hovedret og dessert.
- 2 glas vin kr. 195



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 M. SVAMPECREME KR. 65
Knasende sprøde chips med dip.

FORRETTER

CARPACCIO

Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden med kryddermayonnaise.

ØKOLOGISK BURRATA

Serveres på ristet surdejsbrød belagt med skiver af bagt tomat samt sæsonens smør-sauterede svampe og persillepesto.

Burrata er en italiensk friskost som tager udgangspunkt i mozzarella, men har et skønt, cremet indre.

SØKOGTE REJER MED DILDMAYONNAISE

Håndpillede, søkogte rejer serveret på lyst brød med citron. Dertil en hjemmerørt mayonnaise med masser af friskhakket dild.

FJERKRÆLEVERMOUSSE

Lavet på kyllinge- og andelever. Serveres med grillet brød og en lille salat med saltede mandler. *Ikke foie gras!*

SIDE ORDERS

HUSETS GRØNNE SALAT KR. 25
Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede mandler og vinaigrette.

SMÅ KARTOFLER KR. 35
Vendt i rigeligt smør og persille.

BRDR. PRICE POMMES FRITES KR. 55



HOVEDRETTER

OX FRITES

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

DAGENS HELSTEGTE FLADFISK (+KR. 75)

Spørg din tjener. Serveres med brunet smør, hakkede urter og hvide kartofler.

DAGENS GRILLEDE GRØNTSAGER

Fire forskellige grillede sommergrøntsager. Serveres med vinaigrette, friske urter og smeltet, letrøget ost.

Kom ikke og sig, at vegetarmad er kedeligt!

BØF AF DANSK KØDKVÆG 250G (+KR. 75)

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

DESSERTER

TRE SLAGS OSTE

Serveres med ristet rugbrød og sæsonens tilbehør.

EKSTRA KOLD KOLDSKÅL

Cremet koldskåls-is serveret med friske bær, iskold jordbærsuppe og sprødt havregryns-brud. *Lifligt!*

GÂTEAU MARCEL

Kagen, der bare råber: "Chokolade!"

Den blev landskendt i den fransk-danske mesterkok Michel Michauds version. Vi bruger Valrhonachokolade i vores og serverer den med en passion sorbet.

CRÈME BRÛLÉE

Med masser af vanille. Serveres med marineret citrus salat.

LIDT SØDT TIL KAFFEN

PETIT FOURS KR. 65
3 stk. hjemmelavede petit fours.