

## JULENS SELSKABSMENU BRDR. PRICE LYNGBY

*Gældende fra 10 personer*

For selskaber fra 10 personer skal der bestilles enslydende menu til hele selskabet.

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

Vi tager forbehold for menu/prisændringer forårsaget af samfundsøkonomiske påvirkninger uden for vores indflydelse.



## SNACKS

OLIVEN & SALTEDE MANDLER KR. 60

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

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 og kyllingechips.  
*Så er der lidt at gå igang med!*

## BRDR. PRICES JULEPLATTE KR. 295

- Karrysild med æg
- Koldrøget laks med røræg
- Hjemmelavet rullepølse med løg og sky
- Lun leverpostej med ristede champignoner og bacon
- Julemedister
- Confiteret andelår med hjemmelavet rødkål

Serveres med to slags brød, økologisk smør og krydderfedt.

*Kun gældende til frokost.*

## JULEFROKOST I TRE SERVERINGER KR. 395

### 1. servering

- Marineret sild
- Karrysild med æg
- Koldrøget laks med røræg

### 2. servering

- Hjemmelavet rullepølse med løg og sky
- Lun leverpostej med ristede champignoner og bacon
- Julemedister
- Confiteret andelår med hjemmelavet rødkål

### 3. servering

- Risalamande med hjemmelavet kirsebærsaauce

Serveres med to slags brød, økologisk smør og krydderfedt.

*Tilvalg af ost +kr. 75*

## AKVAVITSMAGNING FRA COPENHAGEN DISTILLERY

2 X 3 CL. ØKOLOGISKE AKVAVITTER KR. 135  
Tilpasset menuen.

3 X 3 CL. ØKOLOGISKE AKVAVITTER KR. 195  
Tilpasset menuen.

## BRDR. PRICES JULEMENU KR. 475

### KOLDRØGET LAKS

Serveres med peberrodscreme, råmarineret grønkål og sprødt rugbrød.

### CONFITERET ANDELÅR

Serveres med hjemmelavet rødkål, andesauce og hvide kartofler.

### RISALAMANDE

Serveres med hjemmelavet kirsebærsauce.

*Tilvalg af ost +kr. 75*

*3 glas vin +kr. 325*



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

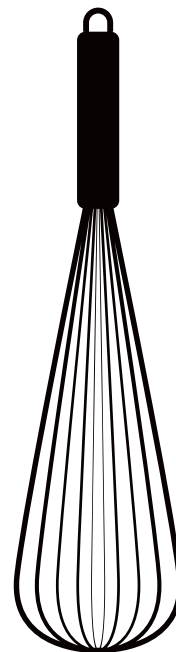
Vælg en forret, hovedret og dessert.  
- 3 glas vin kr. 325

*Kun gældende til aften.*

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

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

*Kun gældende til aften.*



## PRICES SELSKABSMENU FRA KR. 1295

### VELKOMSTDRINK & SNACK

### VÆLG 3 RETTER FRA AFTENKORTET

1 forret, 1 hovedret og 1 dessert.

### VINMENU AD LIBITUM

Under middagen.

### KAFFE & HJEMMELAVET PETIT FOUR

Inkl. mineralvand ad libitum

*Med vinmenu classic kr. 1295*

*Med vinmenu exclusive kr. 1445*

*Med vinmenu superiore kr. 1595*

*Kun gældende til aften.*

---

*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

**ADAMS SALAT MED CONFIT DE CANARD**  
Sprød and, bitterhed fra frisésalat, valnødder og granatæbler.

**KOLDRØGET LAKS**  
Serveres med peberrodscreme, råmarineret grønkål og sprødt rugbrød.

**CARPACCIO**  
Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden med kryddermayonnaise.

**JORDSKOKKEBISQUE**  
Ristet jordskokkebisque med sprøde croutoner og masser af purløg.

## HOVEDRETTER

**CONFITERET ANDELÅR**  
Serveres med hjemmelavet rødkål, andesauce og hvide kartofler.

**BRDR. PRICES NYTÅRSTORSK (+KR. 95)**  
Med glaserede rødbeder og bacon blanquette på cremefraiche, bacon-smør og æg.  
Serveres med hvide kartofler.

**BØF AF DANSK KØDKVÆG 250G (+KR. 95)**  
Skåret af oksefilet fra dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Med rødvinssauce, bearnaise og pommes frites.

**KARTOFFEL MILLEFEUILLE**  
Med variation af svampe, Vesterhavssost og skummende svampesauce.  
*Kom ikke og sig, at vegetarmad er kedeligt!*

## DESSERTER

**RISALAMANDE**  
Med hjemmelavet kirsebærsauce.

**BRDR. PRICES ISDESSERT**  
Vanilleis, brændt hvid chokolade, frysetørret blåbær, chokoladetuille og varm chokoladesauce.

**MORMORS ÆBLEDESSERT**  
Æblekompot med vanille, makroner overhældt med tør sherry og flødeskum på toppen.  
*Mormor vidste, hvad der var godt!*



## OST

**BRIE DE MEAUX** KR. 125  
Serveret med kompot og smørristet rugbrød.

## LIDT SØDT TIL KAFFEN

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

