

## Natmad

Gullashsuppe  
*med oksekød, paprika og spidskommen*

Fransk løgsuppe  
*serveret med ostebrød*

Høsekødssuppe  
*med urter og asparges*

Skipperlabskovs  
*med rødbeder, sennep, purløg og smør*

Pølsebord  
*med hjemmebagt rugbrød og tilbehør*

## Restaurant *Birdie*

**Roskilde Golf Klub**  
Magrethehåbsvej 116  
4000 Roskilde  
Tlf.: 9155 9961

Mail: peter.lassen@hotmail.dk

## Brunch

Udvalg af lyse brød og rugbrød

Mini croissant og mini thebirkes

Amerikanske pandekager  
med ahornsirup

Stegte brunchpølser

Sprødstegt bacon

Røræg med skovsvampe

Kogt og røget skinke

Italienske pølser

Røget laks med spinat á la creme

Græsk yoghurt med  
hjemmeristet müsli

Skæreost og brie

Udskårede friske frugter

Hjemmelavede marmelader

Smør, ketchup & Nutella

## Buffet

### Forret på tallerken

Fisketrilogi  
*Muslingesuppe med safran*  
*Røget ørredrilette med urter*  
*Terrine af saltet laks og torsk*

eller

Tapastallerken  
*Serrano skinke*  
*Capaccio af letgrillet okseinderlår*  
*Terrine af vildt i pres*  
*Boretaneløg, grillet peberfrugt, oliven*

### Hovedretsbuffet

Helstegt oksefilet  
Urtestegt kalvetyksteg  
Farserede unghanebryster

Urtestegte kartofler  
Små kartofler marineret i balsamico

Dampede grøntsager

Forskellige salater efter udbud og sæson

### Dessertbuffet

Birdies bærtrifli  
Citrontærter bagt med marengs  
Mørk chokoladebrownie med valnødder  
Hjemmelavet vanilleis  
Udskårede friske frugter

Restaurant  
*Birdie*

Selskabs-  
kort



# Velbekommen

Her kan du se vores forslag til dit næste arrangement eller din næste festmiddag.

Du skal dog ikke lade dig begrænse af det, hvis du har andre ønsker.

Kom forbi vores køkken og fortæl om dine ønsker, så kan vi helt sikkert lave det, der passer præcis til DIG.

Vi laver lige så gerne frikadeller med stuvet hvidkål, som vi laver 7 retters gourmetmenu med tilpassede vine.

## Priser

Forret og hovedret	260,-
Hovedret og dessert	260,-
3 retters menu	340,-

Buffet 340,-

Brunch 185,-

Natmad 50,-

Chokolade, nøddehorn, etc. 25,-

### Drikkevarer

Cava eller Spumante 35,-  
*velkomstdrink*

Husets vin ad libitum 210,-  
*under maden*

Kaffe/te 20,-

Cognac/Bailey's 35,-

Fadøl pr. liter 80,-

Diverse vand 20,-

Spiritus pr. 2 cl 25,-

Blomster, lys og duge 35,-

Alle priser er inklusiv moms

# Forretter

Jomfruhummersuppe  
*med urter i fine strimler*

Fisketrilogi  
*Muslingesuppe med safran*  
*Røget ørredrilette med urter*  
*Terrine af saltet laks og torsk*

Klassisk rejecocktail  
*Friske rejer, asparges, sprød salat,*  
*hjemmerørt thousand island dressing*

Tapastallerken  
*Serrano skinke*  
*Capaccio af letgrillet okseinderlår*  
*Terrine af vildt i pres*  
*Boretaneløg, grillet peberfrugt, oliven*

Andeterrine  
*Bagt med pistacienødder og*  
*serveret med sur-sød æblekompot*

*Alle forretter serveres med*  
*hjemmebagt brød og smør*

# Hovedretter

Krogmodnet oksefilet  
*serveret med kraftig rødvinssauce,*  
*stegte svampe og råstegte*  
*kartofler med urter*

Langtidsstegt kalveculotte  
*serveret med cognacsky,*  
*urtechips og kartoffelterriner*

Gammeldags oksesteg  
*Serveret med glaceret grøntsager,*  
*kraftig skysauce, syltet surt,*  
*hvide kartofler og peberrodssalat*

Indbagt svinemørbrad  
*Serveret med trøffel-svampesauce,*  
*grøntsagsterriner og pommes Anna*

Dyreryg (i sæson)  
*Serveret med vildt cremesauce*  
*Waldorfsalat og små stegte kartofler*

*Alle hovedretter serveres med*  
*torvets friske sæsongrøntsager*

# Desserter

Citrontærte  
*med bagt marengs*  
*serveret med vanilleis*

Birdies bærtrifli  
*Bærkompot,*  
*mascarpone-vanillecreme*  
*og hjemmebagt cookie*

Desserttallerken  
*Mørk chokoladebrownie med valnødder*  
*panna cotta med solbær og*  
*hjemmelavet is af røde bær*

Creme brûlée  
*Serveret med hjemmelavet*  
*vanilleis og syltet pære*

Tarte tatin  
*Klassisk fransk æble-karameltærte*  
*serveret med hjemmelavet vanilleis*

Ostetallerken  
*3 udvalgte danske luksusoste,*  
*serveret med hjemmelavet*  
*tilbehør og saltet brød*