

Birdies Tapas

Lavet efter årstiden og
kokkens inspiration

4 små retter fra havet

4 små retter fra gården

1 ost med karakter

1 kage der smager

Kr. 150,-/person

Øvrige priser

Cava eller Spumante <i>velkomstdrink</i>	35,-
Husets vin ad libitum <i>under maden</i>	225,-
Kaffe/te	20,-
Cognac/Bailey's	40,-
Fadøl pr. liter	80,-
Diverse vand	20,-
Spiritus pr. 2 cl	30,-
Blomster, lys og duge	35,-

Alle priser er inklusiv moms

Brunch

Birdies lyse brød og rugbrød

Mini croissant og mini wienerbrød

Amerikanske pandekager
med ahornsirup

Stegte brunchpølser

Sprødstegt bacon

Røræg med stegte svampe

Kogt og røget skinke

Italienske pølser

Røget laks med spinat á la creme

Græsk yoghurt med
hjemmeristet müsli

Skæreost og brie

Udskårede friske frugter

2 slags marmelader

Smør, ketchup & Nutella

Kr. 195,-/person

Buffet

Forret på tallerken

Fisketrilogi

Grillet kammusling på tangsalat

Røget ørredrilette med urter

Terrine af saltet laks og torsk

eller

Tapastallerken

Serrano skinke

Carpaccio af letgrillet okseinderlår

Terrine af kalveskank 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

Birdies dessertbuffet

Udvalg af Birdies små desserter,
lækkert anrettet i portioner

Kr. 365,-/person

Restaurant
Birdie

Selskabskort
2019



Roskilde Golf Klub

Margrethehåbsvej 116

4000 Roskilde

Tlf.: 9155 9961

Mail: peter@restaurantbirdie.dk

Velbekomme

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.

Birdie Buffet

Kvaroy laks på tangsalat

Røget ørredrilette med urter

Sprøde rejer med spicy dressing

Terrine af torsk og skaldyr

Carpaccio af letgrillet kalveinderlår

Smørmør, rosa oksesteg
med svampesauce

Små kartofler stegt med krydderurter

Birdies bærtrifli

Chokoladekage

Birdies buffetbrød

Kr. 200,-/person

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
Carpaccio 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
brød og smør*

Forret og hovedret kr. 275,-/person

Hovedretter

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

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

Smørmør Kalveculotte
*Serveret med svampesauce,
marinerede grøntsager og små kartofler*

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

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

*Alle hovedretter serveres med
årstidens friske grøntsager*

3 retters menu kr. 355,-/person

Desserter

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

Creme brûlée
*Serveret med hjemmelavet
vanilleis og syltet pære*

3 slags is
*Serveret med sukkersyltede bær,
udskårne frugter og chokoladesauce*

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

Birdies dessertbuffet
*Udvalg af Birdies lækre desserter,
anrettet delikat i portioner*

Hovedret og dessert kr. 275,-/person