

# Selskabskort

## Restaurant *Birdie*

Roskilde Golf Klub  
Margrethehåbsvej 116  
4000 Roskilde  
Tlf.: 9155 1558

Mail: [peter@restaurantbirdie.dk](mailto: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

Koldrøget laks på tangsalat

Ørredrilette med urter

Sprøde rejer med spicy dressing

Terrine af torsk og skaldyr

Carpaccio af okseinderlår

Smørmør, rosa oksesteg  
med svampesauce

Små kartofler  
stegt med krydderurter

Birdies bærtrifli

Chokoladekage

Birdies buffetbrød

Kr. 245,-

Ud af huset kr. 195,-

# Brunch

Birdies lyse brød og rugbrød

Mini croissant og mini wienerbrød

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

Appelsinjuice og æblejuice

Stempelkaffe og te

Kr. 195,-

Ud af huset kr. 149,-

Brunch ud af huset er  
eksklusiv drikkevarer

# Birdies Tapas

Lavet efter årstiden og  
kokkens inspiration

3 små retter fra havet

5 små retter fra gården

1 ost med karakter

1 kage der smager

Kr. 185,-  
Ud af huset Kr. 165,-

## Øvrige priser

Cava eller Spumante <i>velkomstdrink</i>	39,-
Husets vin ad libitum <i>under maden</i>	235,-
Kaffe/te	20,-
Cognac/Bailey's	40,-
Fadøl pr. liter	80,-
Diverse vand	20,-
Spiritus pr. 2 cl	30,-
Opdækning med duge og lys	35,-
Blomster	Dagspris
Runde borde, inkl. stofdug	425,-/stk.

Alle priser er inklusiv moms

# Buffet

## Forret på tallerken

### Fisketrilogi

Grillet kammusling på tangsalat

Røget ørredrilette med urter

Terrine af laks og dild

eller

### Tapastallerken

Spegeskinke

Carpaccio af 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

# Forretter

Jomfruhummersuppe  
med urter i fine strimler

## Fisketrilogi

Grillet kammusling på tangsalat  
Røget ørredrilette med urter  
Terrine af laks og dild

## 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. 285,-/person

# Hovedretter

## Velhængt 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 oksemørbrad

Serveret med trøffel-svampesauce,  
grøntsagsterrine og pommes Anna  
(+kr. 25,-)

## Dyreryg (i sæson)

Serveret med vildt cremesauce  
Waldorfsalat og små stegte kartofler  
(+kr. 35,-)

*Alle hovedretter serveres med  
årstidens friske grøntsager*

3 retters menu kr. 365,-/person

# Dessertes

## 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  
(+ kr. 15,-)

## Birdies dessertbuffet

Udvalg af Birdies lækre dessertes,  
anrettet delikat i portioner  
(+kr. 25,-)

Hovedret og dessert kr. 285,-/person

Restaurant  
***Birdie***