

# Selskabskort

2021

## Restaurant *Birdie*

---

v. Roskilde Golf Klub  
Margrethehåbsvej 116  
4000 Roskilde  
Tlf.: 9155 1558  
Mail: [birdie@restaurantbirdie.dk](mailto:birdie@restaurantbirdie.dk)

# Velbekomme

Her kan du se vores forslag til dit næste arrangement, udvalgt blandt vores mange gæsters favoritter.

Du er dog til hver en tid velkommen til at komme med dine ønsker, så laver vi en lækker menu ud fra det.

Er der gæster med allergener eller andre behov, så laver vi med glæde velsmagende retter til dem også.

Vi lægger vægt på, at vores gæster kan holde et uformelt arrangement, hvor alt fungerer, som det skal.

Det er vigtigt for os, at du som gæst oplever, at pris og kvalitet hænger rigtig fornuftigt sammen med den velsmagende mad og den gode service.

Book et møde, så aftaler vi detaljerne med jer og sikrer at alt er, som det skal være - fra I kommer, til festen er slut.

## Birdies Tapas

Lavet efter årstiden og  
kokkens inspiration

2 små retter fra haven

3 små retter fra havet

4 små retter fra gården

1 ost med karakter

**Kr. 199,-**

Ekstra brød kr. 20,-  
per couvert

# Birdies Buffet To-Go

Koldrøget laks på tangsalat  
Rilette af laks med urter  
Sprøde rejer med spicy dressing  
Terrine af fisk og skaldyr

Carpaccio af okse  
Smørmør, rosa oksesteg  
med svampesauce

Små kartofler  
stegt med krydderurter

Kokkens frugttrifli  
og chokoladecake

Hjemmebagt buffetbrød

kr. 225,-  
per couvert

## Øvrige priser

Opdækning med duge og lys	kr. 39,-
Opdækning med stofduge	kr. 69,-
Runde borde inklusiv stofdug	kr. 429,-
Blomster efter aftale	Dagspris
Velkomstdrink, Cava, Spumante	kr. 39,-
Champagne, Kir Royal	kr. 59,-
Husets vin, pr. flaske	kr. 199,-
Fadøl, fra	kr. 45,-
Sodavand 0,5 liter	kr. 25,-
Øvrige drikkevarer efter aftale	

### Reservationsgebyr:

Afhængig af arrangementstørrelse.

Refunderes ikke, men fratrækkes endelig pris

# Brunch

Husets lyse brød

Vores hjemmebagte rugbrød  
efter egen opskrift

Udvalg af mini wienerbrød

Udskåret frisk frugt

Pandekager med sirup

Varme, stegte brunchpølser

Sprødstegt bacon

Lun røræg

Varme, gyldenstegte svampe

Langtidsbagte tomater

Rullepølse fra den lokale slagter,  
byens absolut bedste

Koldrøget laks i skiver

Skiver af tomat og agurk med salat

Skyr med honning og  
hjemmeristet müsli

Skæreost og brie

2 slags marmelader

Smør, ketchup & Nutella

Appelsinjuice og æblejuice,  
stempelkaffe og te

kr. 199,-

Ud af huset kr. 169,-

per couvert

Brunch ud af huset er  
eksklusiv drikkevarer

# Frokostbuffet

Marineret sild serveres med æble-karrysalat og kogte æg.

Hertil rå løg og kapers

Nykogte æg og store, pillede grønlandsrejer serveres med mayonnaise og citronbåde

Hønsesalat efter husets egen opskrift med sprød bacon

Varm leverpostej toppet op med gyldenristede champignoner

Lune frikadeller serveres med rødbede og vores syltede agurker

Pandestegte mørbradbøffer med masser af bløde løg

Lune tarteletter med høns i asparges

Brieost og Danablue med druer og peberfrugt

Vores hjemmebagte rugbrød

kr. 199,-  
per couvert

Vi kunne også godt tænke os ...

Stegte sild – de hjemmelavede

kr. 20,-/couvert

Paneret fiskefileter med remoulade

kr. 20,-/couvert

Røget laks med røræg og asparges

kr. 25,-/couvert

Lun flæsketeg med sprøde svær og hjemmelavet rødkål

kr. 25,-/couvert

Gammelost med fedt, løg og sky

kr. 20,-/couvert

# Forretter

## Cremet jomfruhummersuppe

Jomfruhummerbisque legeret  
med fløde og tilsat  
urter i fine strimler

## Varmrøget laks

Vores egen varmrøget laks  
på sprøde salater,  
hertil sauce verte

## Carpaccio af okse

Klassisk anrettet med  
balsamicoglace, olivenolie, rucolasalat  
og friskhøvlet parmesanflager

*Alle forretter serveres med  
brød og smør*

# Desserten

## Kokkens trifli

med frugtkompot og  
mascarpone-vaniljecreme

## 3 slags is

anrettet med bær og  
chokoladecreme

## Karamelkage

med sprødt knas og rørt vaniljeis  
- Glutenfri -

## Ostetallerken

3 udvalgte oste,  
med hjemmelavet  
tilbehør og saltet brød

# Hovedretter

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

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

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

**Farseret kyllingebryst**  
med trøffelsauce,  
grøntsagsterrine og Pommes Anna

Forret og hovedret  
kr. 289,- per couvert

Hovedret og dessert/ost  
kr. 285,- per couvert

Forret, hovedret, dessert/ost  
kr. 365,- per couvert

Forret, hovedret, dessert og ost  
kr. 425,- per couvert

# Natmad

Fransk løgsuppe  
med lune ostebrød  
kr. 55,-

Sliders/miniburgere  
med pulled pork  
kr. 55,-

Gullaschsuppe  
med groft brød  
kr. 65,-

Tarteletter  
med høns i asparges  
kr. 65,-

3 forskellige madtærter  
med marineret salat  
kr. 75,-

Pølse-ostebord  
med surt og grønt,  
hjemmebagt rugbrød og  
groft brød  
kr. 85,-

Alle priser er per couvert

Restaurant  
***Birdie***