

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 chokoladekage

Hjemmebagt buffetbrød

kr. 279,-
per couvert

Øvrige priser

Opdækning med duge og lys	kr. 39,-
Opdækning med stofduge	kr. 79,-
Runde borde inklusiv stofdug	kr. 449,-
Blomster efter aftale	Dagspris
Velkomstdrink, Cava, Spumante	kr. 49,-
Champagne, Kir Royal	kr. 69,-
Husets vin, pr. flaske	kr. 199,-
Fadøl, fra	kr. 46,-
Sodavand 0,5 liter	kr. 26,-
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, kaffe og te
ad libitum

kr. 299,- / couvert

Inkl. velkomstdrink & opdækning

Brunch ud af huset 249,- / couvert
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. 299,- / couvert

Inkl. kaffe og te ad libitum og opdækning

Vi kunne også godt tænke os ...

Stegte sild – de hjemmelavede
kr. 29,- / couvert

Paneret fiskefileter med remoulade
kr. 29,- / couvert

Røget laks med røræg og asparges
kr. 35,- / couvert

Lun flæsksteg med sprøde svær og
hjemmelavet rødkål kr. 35,- / couvert

Gammelost med fedt, løg og sky
kr. 29,- / couvert

Selskabskort 2022

Restaurant *Birdie*

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

Mail: 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. 249,-
Ekstra brød kr. 20,-
per 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

Desserter

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

Opdækning
Velkomstdrink
3 retters menu
Kaffe og te ad libitum



499,- / couvert



Natmad

Fransk løgsuppe
med lune ostebrød
kr. 55,-

Sliders/miniburgere
med pulled pork
kr. 69,-

Gullaschsuppe
med groft brød
kr. 69,-

Tarteletter
med høns i asparges
kr. 69,-

Pølse-ostebord
med surt og grønt, hjemmebagt rugbrød og groft brød
kr. 89,-

Alle priser er per couvert

Restaurant
Birdie