

## Birdies Buffet To-Go

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

Mør rosa oksesteg  
med svampesauce

Små kartofler  
stegt med krydderurter

Køkkenets blandet salat

Kokkens frugttrifli  
og chokoladekage

Hjemmebagt buffetbrød

kr. 279,-  
per couvert

## Øvrige priser

Opdækning med duge og lys	kr. 39,-
Opdækning med stofduge	kr. 79,-
Blomster efter aftale	Dagspris
Velkomstdrink, Cava, Spumante	kr. 49,-
Champagne, Kir Royal	kr. 69,-

Alle priser er per couvert.  
Øvrige priser på drikkevarer efter sæsonens  
gældende menukort.

### Arrangementsbetingelser:

Endeligt bindende antal couverter skal  
afgives senest 3 hverdage inden arrangementet.

Reservationsgebyr opkræves afhængig af  
arrangementets størrelse. Refunderes ikke, men  
fratrækkes endelig afregning.  
Reservationen er først bindende ved rettidig ind-  
betaling af reservationsgebyret.

## 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 rørag

Varme, gyldenstegte svampe

Langtidsbagte tomater

Rullepølse fra den lokale slagter,  
byens absolut bedste

Husets varmrøget laks

Skiver af tomat og agurk med salat

Skyr med honning og  
hjemmeristet müsli

Skæreost og brie

2 slags marmelade

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 champignon

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

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

Gammelost med fedt, løg og sky  
kr. 39,- / couvert

# Selskabskort 2023

## 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. 259,-  
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**