

Birdies tapas

Også To-Go

Her er den perfekte løsning hvis du både vil have et lækkert og varieret udvalg og samtidig vil bruge absolut mindst mulig tid i køkkenet.

Vi er inspireret af den spanske måde at lave tapas på, nemlig små individuelle lækre komponerede retter, der både er en fryd for gane og øje.

Til gengæld er det med fuld tillid til vores køkken, for det er dem der bestemmer indholdet på dagen ud fra nedenstående rammer.

Vi tør faktisk godt sige, at tapas fra Birdie er en af vores absolut mest populære menuer, fordi det giver en kæmpe positiv overraskelse til både værter og gæster.

Det hele er pænt anrettet på porcelæn og ja – der er rigeligt til at alle kan blive mætte.

Birdie Tapas

2 små retter fra haven

3 små retter fra havet

4 små retter fra gården

Ost og charcuteri med tapanade/pesto

Hjemmebagt brød



kr. 329,-
per couvert

Bruncharrangement

4 timer

Inkl. bordopdækning, service og alm. bordpynt
Serveres på buffet

Velkomstdrink

Husets lyse brød

Vores hjemmebagte rugbrød efter egen opskrift

Udvalg af mini wienerbrød

Udskåret frisk frugt

Pandekager med sirup

Varme, stegte brunchpølser

Stegt bacon

Lun rørag

Varme, gyldenstegte svampe

Langtidsbagte tomater

Rullepølse fra slagteren - byens absolut bedste

Husets varmrøget laks

Skiver af tomat, agurk samt salat

Skyr med honning og hjemmeristet müsli

Skærest og brie

2 slags marmelade

Smør, ketchup & Nutella

Appelsinjuice og æblejuice,

Kaffe og te ad libitum

Privat lokale fra 20 og op til 45 personer eller
afskærmet område op til 80 personer, begge med
dejligt udendørsområde
kr. 299,- / couvert



Brunch ud af huset

kr. 249,- / couvert
eksklusive drikkevarer

Frokostarrangement

4 timer

Inkl. bordopdækning, service og alm. bordpynt
Serveres på buffet

Marineret sild serveres med
hjemmelavet æble-karrysalat og kogte æg.
Hertil rå løg og kapers

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

Paneret fiskefileter med remoulade og citron

Hønsesalat efter husets egen opskrift
med stegt bacon

Varm leverpostej toppet op med
gyldenristede champignon

Lune frikadeller serveres med hjemmesyltet
rødbede og agurk

Pandestegte mørbradbøffer med
masser af bløde løg

Lune tarteletter med høns i asparges

Brieost og Danablue med
druer og peberfrugt

Vores hjemmebagte rugbrød, lyst brød og kiks
Inkl. kaffe og te ad libitum
kr. 349,- / couvert

Tilvalg:

Stegte sild – de hjemmelavede: kr. 35,- / couvert

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

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

Moderne Frokostbuffet
Hør os om mulighederne

Selskabskort

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 gæsters favoritter. Du er dog til hver en tid velkommen til at komme med egne 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 bliver som I ønsker det - fra I kommer, til festen er slut.

Alle priser er per couvert, medmindre andet er angivet. Øvrige priser på drikkevarer og lignende er efter sæsonens gældende menukort.

Arrangementsbetingelser

Endeligt bindende antal spisende gæster skal afgives **senest 3 hverdage** inden arrangementet. Dette gælder ligeledes for antal specialmenuer (børnemenyer, vegetarer, allergener og lignende).

Reservationsgebyr opkræves afhængig af arrangementets størrelse. Reservationsgebyret **refunderes ikke**, men fratrækkes endelig afregning. Reservationen er først bindende ved rettidig indbetaling af reservationsgebyret.

Reservationsgebyr **kr. 2.500,-** til **kr. 5.000,-** afhængig af arrangements størrelse.

Timer ud over arrangement: **kr. 995,- / time.**

Arrangement 5 timer

Velkomstdrink samt snacks

3 retters menu / buffet / tapas
Fri fadøl, vin, vand under maden
Isvand på bordet
Kaffe og the efter maden

Bordopdækning, service og alm. bordpynt

Privat lokale fra 20 - 45 personer eller afskærmet område for op til 80 personer, begge med adgang til udendørsområde

kr. 699,- / couvert

Børn under 12 år **kr. 299,- / couvert**

Buffet

En fiskeret, 2 slags kød, 2 slags kartofler, sauce og 3 salater
Hjemmebagt brød og smør
Herefter kaffe og kage på buffet

Arrangement 8 timer

Velkomstdrink samt snacks

3 retters menu / buffet / tapas
Fri fadøl, vand og vin under maden
Isvand på bordet
Kaffe og the efter maden
Natmad

Bordopdækning, service og alm. bordpynt

Privat lokale fra 20 - 45 personer eller afskærmet område op til 80 personer, begge med adgang til udendørsområde

kr. 899,- / couvert

Børn under 12 år **kr. 349,- / couvert**

Forretter

Lakseceviche med agurk og tangsalat, samt hjemmelavet ristede rugbrødschips

Rimmet torsk med sennepsmayo, rødbeder i variation og hjemmebagt brød

Carpaccio af okse med balsamicoglace, olivenolie, rucolasalat og friskhøvlet parmesan

Hovedretter

Velhængt oksefilet med kraftig rødvinssauce, stegte svampe og Pommes Anna. Vi kan tilbyde at servere oksemørbrad i stedet for oksefilet. Pris for oksemørbrad er **+ kr. 75,- / couvert**

Farseret perlehøne lavet som vildt med Waldorfsalat, vildtsauce og klassiske Hasselback kartofler

Kalveculotte serveret med små saltstegte rosmarinkartofler og kalveskysauce

Alle hovedretter serveres med årstidens grøntsager og en blandet salat

Desserter

Kokkens trifli med frugtkompot og mascarpone-vaniljecreme

Dessertsymfoni:
3 forskellige små dessertdrømme, som kokken bestemmer

Chokoladekage med syltede bær og rørt vaniljeis

Natmad

Charcuteri- og ostebord

Udvalg af oste, skåret pølser & skinke med 2 slags tapanade/pesto, oliven og hjemmebagt brød

Gullaschsuppe

Serveres med groft brød

Lune frikadeller

Serveres med hjemmelavet kold kartoffelsalat

Byg-selv hotdogs

Med alt hvad der hører sig til

Drikkevarerpakker

Drikkevarer efter maden kan afregnes efter forbrug eller ved at vælge en fast drikkevarerpakke

Pakke 1

Fri bar med 7 forskellige fadøl, sodavand og vin samt snacks
5 timer arr. **kr. 149,- / couvert**
8 timer arr. **kr. 249,- / couvert**

Pakke 2

Fri bar med 7 forskellige fadøl, sodavand og vin samt snacks
Hertil 3 slags alkohol med tilbehør
5 timer arr. **kr. 199,- / couvert**
8 timer arr. **kr. 299,- / couvert**