Brdr. Price

Selskabsmenu. Herning.
Til grupper på 10 prs eller flere.
Bestil på +45 38 42 22 20 eller info.herning@bombus-group.dk

Klassisk kr. 475,-

RØGET LAKS
Med syrnet fløde skilt med grøn urteolie, frisésalat og urter.
Serveres med sprøde sudejstuille.
OKSE CUVETTE FRA KILDEGAARDEN
På bund af sauteret gulerødder, gule beder og spidskål. Hertil sauce échalote og kartofler vendt i smør og
persille.
JAMES' ÆBLETÆRTE
Mørdej, æblekompot med vanilje og hele stykker æble. Serveres med vaniljeis.

Pescetar kr. 475,-

RØGET LAKS
Med syrnet fløde skilt med grøn urteolie, frisésalat og urter.
Serveres med sprøde sudejstuille.
DAMPET HVIDFISK MED FISKE BLANQUETTE
Serveres med gulerødder, spinat og kartofler vendt i smør og persille.
JAMES' ÆBLETÆRTE
Mørdej, æblekompot med vanilje og hele stykker æble. Serveres med vaniljeis.

Vegetar kr. 475,-

TARTELET
Vores hjemmebagte butterdejs tartelet med fyld af masser af nye grøntsager i en let velouté
SVAMPERISOTTO
Med sæsonens lækre svampe, parmesan og hvidvin.
JAMES' ÆBLETÆRTE
Mørdej, æblekompot med vanilje og hele stykker æble. Serveres med vaniljeis.

MÅ VI OGSÅ BYDE PÅ?
BOBLER & DELEVENLIGE SNACKS 125 pr. prs
VINPAKKE
2 glas fra kr. 225 pr. prs
3 glas fra kr. 325 pr. prs
VIN AD LIB. UNDER MIDDAGEN
Inkl. ét glas velkomstbobler
Kaffe/te
Fra 645 pr. prs

Brdr. Price

Set menu for private events – Herning
For groups of 10 people or more.
Reservations: +45 38 42 22 20 or info.herning@bombus-group.dk

Classic dkk. 475,-

SMOKED SALMON
Served with cultured cream, split with green herb oil, frisée lettuce, and fresh herbs. Accompanied by a
crisp sourdough tuile.
CUVETTE OF BEEF FROM KILDEGAARDEN
Tender beef cuvette served on sautéed carrots, golden beets and pointed cabbage, accompanied by a classic shallot sauce and butter-glazed potatoes.
JAMES' APPLE TART
Buttery shortcrust pastry filled with vanilla-infused apple compote and generous pieces of fresh apple. Served with vanilla ice cream.

Pescatarian dkk. 475,-

SMOKED SALMON
Served with cultured cream, split with green herb oil, frisée lettuce, and fresh herbs. Accompanied by a
crisp sourdough tuile.
STEAMED WHITE FISH WITH FISH BLANQUETTE
Served with carrots, spinach, and potatoes turned in butter and parsley.
JAMES' APPLE TART
Buttery shortcrust pastry filled with vanilla-infused apple compote and generous pieces of fresh apple. Served with vanilla ice cream.

Vegetarian dkk. 475,-

TARTELET
Our homemade puff pastry tartlet filled with an abundance of fresh seasonal vegetables in a light velouté.
WILD MUSHROOM RISOTTO
Creamy risotto with the finest seasonal mushrooms, Parmesan and white wine.
JAMES' APPLE TART
Buttery shortcrust pastry filled with vanilla-infused apple compote and generous pieces of fresh apple. Served with vanilla ice cream.

May we also offer?
Sparkling wine & shareable snacks – 125 DKK per person
Wine package
2 glasses – From 225 DKK per person
3 glasses – From 325 DKK per person
Wine ad libitum during dinner
Includes one glass of welcome sparkling wine
Coffee/tea
From 645 DKK per person