



Nivå Golf Restaurant

Company Days

Tilbud fra Nivå Golf Restaurant til Company Days

Har du en Company Day i Nivå Golf, er der forskellige muligheder for spising i Nivå Golf Restaurant. Bespisningen til en company day kan være en vigtig del af dagen, og derfor vil vi strække os langt for bedst muligt at opfylde dine ønsker. Nivå Golf Restaurant har en række forskellige tilbud, som kan tilpasses til netop dit arrangement.

På 1. sal har vi 2 dejlige og lyse lokaler med en skøn udsigt over golfbanerne. I sommerhalvåret har vi desuden et fast partytelt med plads til 100 personer, hvor vi har afholdt mange vellykkede golfarrangementer og selskaber.

Sammen med dig tilrettelægger vi din Company Day i vore hyggelige selskabslokaler i restauranten i Nivå Golf. Vi kan arrangere en frisk brunch, en lækker frokost eller en hyggelig middag. Vi er altid fleksible til dine ønsker, ud over denne folder opfylder vi gerne andre ønsker. Du er meget velkommen til at ringe og aftale en tid til at få en snak om, hvad I ønsker. Så kommer vi med et forslag.

Du kan fange restauranten på telefon: 4914 8889 eller sende en mail til: restaurant@nivaagolf.dk.

På følgende sider er nogle forslag og priser til jeres golfarrangement.



Morgen og formiddag

MorgenComplet:

Passer fint til "det hurtige golf arrangement" / møder, kurser m.v.

Franskbrød/Grovbrød, Rugbrød, ost, rullepølse, marmelade og kaffe.

Pris pr. couvert: 60,-

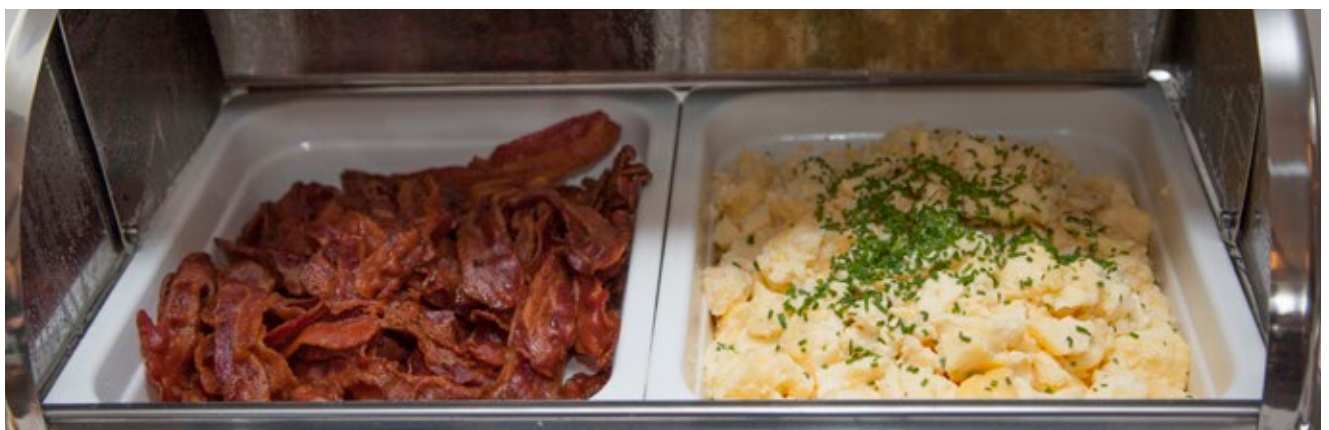
Morgen Buffet I

Perfekt til Company Days og andre morgenselskaber.

Rundstykker, grovbrød, rugbrød, ost, rullepølse, marmelade, wienerbrød, juice, kaffe og the.

Pris pr. couvert 79,-

Morgen Buffet II



Perfekt til Company Days og andre morgenselskaber.

Rundstykker, grovbrød, rugbrød, wienerbrød, ost, rullepølse, lun leverpostej, marmelade, lun røræg med bacon og brunchpølser, friske frugter, juice, kaffe og the.

Pris pr. couvert: 115,-



Brunch:

Rundstykker, grovbrød, rugbrød, wienerbrød, 3 slags ost, marmelade, lun leverpostej m. bacon, 2 slags pålæg, røget laks m. asparges, friske frugter, amerikanske pandekager m. ahornsirup, røræg, bacon og brunchpølser.

Appelsin- og æblejuice samt kaffe og the.

Pris pr. couvert: 165,-

Brunch Extra:

Rundstykker, grovbrød, rugbrød, wienerbrød, græsk youghurt med müsli, 3 slags ost, marmelade, lun leverpostej m. bacon, 3 slags pålæg, grøntsagstærte, røget laks m. asparges, friske frugter, amerikanske pandekager m. ahornsirup, røræg, bacon og brunchpølser.

Appelsin- og æblejuice samt kaffe og the.

Pris pr. couvert: 195,-



Buffet 1:

Hjemmelavet tomat – eller løg og capers

Æg / rejer og mayo

Hjemmepanerede fiskefile moulade og citron

Lun ribbensteg med rødkå

Frikadeller med surt

Brieost med kiks og radise

Pris pr. couvert: 140,-

Incl. Kaffe/The: 150,-



Buffet 2:

carrysild med 2 slags sild
 Æg / rejer og mayo
 Dyrlægens natmad
 Hjemmepanerede fiskefilet'er med re-
 moulade og citron
 Lun ribbensteg med rødkål
 Hjemmelavede frikadeller med kartoffelsa-
 lat og surt
 2 slags ost med kiks og druer
 Pris pr. couvert: 155,-
 Incl. Kaffe/The: 165,-

Buffet 3:

2 slags sild
 Æg / rejer og mayo
 Gravad laks med sennepsdressing
 Hjemmepanerede fiskefilet'er med re-
 moulade og citron
 Lun ribbensteg med rødkål og surt
 Hjemmelavede frikadeller med kartoffel-
 salat
 Kold roastbeef med pickles og peberrod
 Hønsesalat med bacon
 2 slags ost med kiks og syltede valnødder
 Pris pr. couvert: 175,-
 Incl. Kaffe/The: 185,-

Buffet 4:

Dampet laks med rejer, asparges og dressing
Røget landskinke med løg- og æblecreme
Krydderurtemarineret nakkefilet med ristede svampe

Farseret unghanebryst med flødekartofler

Grøn salat med dressing

Osteanretning (3 slags) med syltede valnødder, kiks og vindruer

Pris pr. couvert: 185,-

Incl Kaffe/The: 195,-



Buffet 5:

Dampede fiskeruller med reje- og asparges-creme

Laksetærte med spinat

Grovplukket salat med croutoner og semi dried tomater

Sprængt andebryst med tomater med peberrodscreme

Fylt svinekam med årstidens grøntsager

Osteanretning med syltede valnødder, kiks og vindruer

Husets kage med frugt

Pris pr. couvert: 200,-

Incl. Kaffe/The: 210,-



Alle buffet'er serveres med forskellige brød-sorter. Alle buffet'er serveres ved minimum 18 pers.

Øvrige frokost forslag til efter runden

Forskelligt

3 håndmadder uspec. 62,-

Smørrebrød – 3 stk. : 78,-

Luksus smørrebrød: 99,-

Dagens ret – Dagspris. Mellem 95,- og 125,-



Frokost Platte:

(Minimum 6 pers. Max. 18 pers.)

2 slags sild med løg og capers

Gravad laks med sennepsdressing

Roastbeef med remoulade, peberrod og ristede løg

Lun mørbradbøf med bløde løg og surt

2 slags ost med kiks m.m.

Brød og smør

140,-

Kaffe/the

Kaffe/the: 25,-

Drikkevarer:

Husets vin: 175,-

Diverse vine fra vinkort....

Flaske øl: 28,-

Sodavand, lille: 18,-

Sodavand ½ l.: 28,-



Kontakt:



NIVÅ GOLF RESTAURANT

Restaurantchef: Dorthe Landström

Løvbjergårdsvej 1, 2980 Kokkedal

Tlf. 4914 8889 • Mail: restaurant@nivaagolf.dk

www.nivaagolf.dk