



Restaurant ▶

# Nivå Golf Restaurant

## Fester & Arrangementer

Hold din næste fest for familie og venner i Nivå Golf Restaurant. I Restaurant Nivå Golf arrangerer vi alle former for mærkedage. Receptioner, fødselsdage, barnedåbe, konfirmationer, bryllupper m.v.

På 1. sal har vi 2 dejlige og lyse lokaler med en skøn udsigt over golfbanerne. I sommerhalvåret har vi desuden et partytelt med plads til 100 personer, hvor vi med stor succes har afholdt mange gode arrangementer.

Sammen med dig tilrettelægger vi dit arrangement i vore hyggelige selskabslokaler på Løvbjerggård i Nivå. Vi er meget fleksible og udover denne folder opfylder vi gerne andre ønsker.

Løvbjerggård ligger med smuk udsigt til golfbanerne. Og måske vil I kombinere festen med en lille runde golf på vores flotte Par3 bane, som ligger lige ved siden af restauranten.

En fest hos os er dit helt personlige arrangement. Vi kan arrangere en festlig Brunch, en lækker frokost eller en hyggelig middag. Vi er altid meget fleksible i forhold til dine ønsker. Bare kom med dem. Ring og aftal tid for en snak om, hvad I ønsker. Så kommer vi med et forslag.

Du kan fange os på tlf. 4914 8889 eller send en mail til [restaurant@nivaagolf.dk](mailto:restaurant@nivaagolf.dk)

På de følgende sider er nogle forslag og priser.



# Brunch

## Nivå Golf Brunch:

En blanding mellem morgenmad og frokost som er særdeles velegnet til barnedåb, fødselsdage m.v. der ønskes afholdt i mindre formel og afslappet stil.

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: 195,-

Pris pr. couv. Incl et glas "Bobler": 220,-



## Nivå Golf Brunch ekstra:

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: 235,-

Pris pr. couv. Incl. et glas "Bobler": 260,-

Nivå Golf Restaurant · Løvbjerggårdsvej 1 · 2980 Kokkedal · tlf. 4914 8889 · [www.nivaagolf.dk](http://www.nivaagolf.dk)

# Frokost Buffet'er



## Buffet 1:

Hjemmelavet tomat- eller carriesild med løg og capers

Æg / rejer og mayo

Hjemmepanerede fiskefilet'er med remoulade og citron

Lun ribbensteg med rødkål

Frikadeller med surt

Brieost med kiks og radiser

Pris pr. couvert: 150,-

## Buffet 2:

2 slags sild

Æg / rejer og mayo

Dyrlægens natmad

Hjemmepanerede fiskefilet'er med remoulade og citron

Lun ribbensteg med rødkål

Hjemmelavede frikadeller med kartoffelsalat og surt

2 slags ost med kiks og druer

Pris pr. couvert: 168,-

## Buffet 3:

2 slags sild

Æg / rejer og mayo

Gravad laks med sennepsdressing

Hjemmepanerede fiskefilet'er med remoulade og citron

Lun ribbensteg med rødkål og surt



Hjemmelavede frikadeller med kartoffelsalat

Kold roastbeef med pickles og peberrod

Hønsesalat med bacon

2 slags ost med kiks og syltede valnødder

Pris pr. couvert: 190,-

# Buffet'er



## Buffet 4:

Dampet laks med rejer, asparges og dressing  
Røget landskinke med løg- og æblecreme  
Krydderurtemarineret nakkefilet med ristede svampe  
Farseret unghanebryst med flødekartofler  
Mix salat med dressing  
Osteanretning (3 slags ) med syltede valnødder, kiks og vindruer  
Pris pr. couvert: 210,-

## Buffet 5:

Fiskepaté med krydderurtdressing  
Spinattærte med tomat og gedeost  
Sprængt andebryst med fyldt tomat  
Fyldt svinemørbrad med årstidens sprøde grøntsager eller mix salat (årstiden)  
Osteanretning ( 3 slags ) med syltede valnødder, kiks og vindruer  
Chokoladekage med frisk frugt  
Pris pr. couvert: 230,-

## Buffet 6:

Vitello Tonato med tuncreme, rucola og capers  
Melon med parmaskinke  
Rustikke frikadeller med tzaziki  
Helstegt kalvefilet med bagte tomater og timianstegte kartoffelbåde  
Tomatsalat med frisk basilikum, mozzarella , oliven og balsamicodressing  
2 slags oste med syltede valnødder, kiks og vindruer  
Tiramisu  
Pris pr. couvert: 235,-

*Alle buffet'er serveres med forskellige brød-sorter. Alle selskabsmenuer/buffet'er er ved minimum 15 pers.*

# Aftenselskaber



## Sammensæt din egen festmenu:

Der kan vælges en forret, serveret på tallerken.

To slags kød, een slags kartofler, to salater og en sauce på buffet

En dessert på tallerken eller buffet.

Pris pr. couvert: 350,-

## Forretter

Dansk landskinke med melon og balsamico glace

Kold, ovnbagt laks med grønne asparges og krydderurtedressing

Oksecarpaccio med pesto og parmesan – anrettet på salat

Lakseroulade med rejer, lakserogn og kryd-

derurtedressing

Varmrøget laks med løg- og æblecreme

Klassisk reje- eller skaldyrscocktail

Avocado på salat med rejer i krydderurtecreme

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød

## Hovedret/Som buffet

### Kød – 2 slags:

Helstegt kalveculotte

Farseret unghanebryst

Helstegt oksefilet

Helstegt lammekølle (Med tzaziki)

Glaseret skinke

Helstegt oksemørbrad (Tillæg/Dagspris )

# Aftenselskaber

## Kartofler – 1 slags:

Pommes Rösti  
Flødekartofler  
Råstegte timian/krydderkartofler  
Smørstegte persillekartofler

## Tilbehør – 2 slags

Bønnesalat med  
langtidsbagte tomater og feta  
Tomatsalat med oliven, rødløg og mozzarella  
Stegte rodfrugter  
Sauteret svampemix  
Grov plukket salat med årstidens grønt  
Blandet melonsalat

## Saucer – 1 slags:

Sauce Bearnaise  
Sauce Bordelaise  
Timiansky  
Portvins/flødesauce



## Desserter – 1 slags

Chokoladekage med vanilieis og frugt coulis  
Chokolademousse med hindbær sorbet og friske frugter  
Tiramisu  
Pandekager med appelsinis  
Ostebord med 3 forskellige slags ost, kiks og druer

## Natmad:

Wiener pølser/røde pølser med brød og tilbehør: 48,-

Sandwiches: 45,-

2 slags tærter med salat og dressing: 62,-

Fisketrio med dressing og brød: 72,-

Oste- og pølsebord med 5 varianter. Hertil brød og smør: 65,-

## Kaffe/the

Kaffe/the: 25,-

Kaffe/the med cookies/ blandede chokolade skåle/ brownies: 45,-

## Drikkevarer:

Husets vin: 175,-

Diverse vine fra vinkort....

Flaske øl: 28,-

Sodavand, lille: 18,-

Sodavand ½ l.: 27,-

Cognac/likør: 40,-

Velkomstdrink: Pink Cava: 40,-

Moscato D´asti: 40,-

*Ovenstående er alle blot forslag og kan mikses efter dine ønsker!*

# Faste arrangementer



## I: Middag med det hele

Velkomstdrink

3 retters menu

Kaffe/the med chokoladeskåle

Vin, øl og sodavand ad libitum under middagen

Natmad

Pris: 595,-

## II: Middag med det hele + kaffe og avec

Velkomstdrink

3 retters menu

Kaffe/the med chokoladeskåle

1 cognac eller likør til kaffen

Vin, øl og vand ad libitum under hele arrangementet

Natmad

Pris: 695,-

## III: Middag med det hele + kaffe og avec + Fri bar

Velkomstdrink

3 retters menu

Kaffe/the med chokoladeskåle

1 cognac eller likør til kaffen

Vin, øl og vand ad libitum under hele arrangementet

Natmad

Fri bar med whisky, rom, gin og vodka efter middagen

Pris: 795,-



# Vilkår



Antal: Alle menuer og priser er fastsat ud fra et minimum på 15 couverter.

Børn under 2 år – gratis. Børn under 12 år - ½ pris

Det endelige antal aftales en uge før afholdelse af selskabet,. Mindre rettelser i antallet af gæster (1-2 couv.) kan gives op til 24 timer før selskabet. Sker rettelserne derefter, afregnes for det aftalte antal.

Inklusiv i couvertprisen: Ved afholdelse af ethvert arrangement, sørger vi for en stilfuld borddækning med duge, lys og servietter efter kundens ønske.

Brunch arrangementer afholdes som et 4 timers arrangement startende mellem kl. 10 og 11.

Frokost- og aften arrangementer afholdes som et 7 timers arrangement. Ved forlængelse skal påregnes 300,- pr. time.

Depositum: Ved booking af et selskab, betales et depositum på kr. 2.000,- senest 8 dage efter bookingen. Beløbet trækkes fra den endelige faktura. Depositum refunderes ikke ved aflysning senere end 4 uger før arrangementet.

*Arrangementerne er berammet til 7 timer, ud fra hvilken at prisen er lavet. Såfremt man måtte ønske "overtid" betales der kr. 300,- pr. påbegyndt time samt drikkevarer efter forbrug.*

## Kontakt:



**NIVÅ GOLF RESTAURANT**

Restaurantchef: Zeljko Hansen

Løvbjergårdsvej 1, 2980 Kokkedal

Tlf. 4914 8889 • Mail: [restaurant@nivaagolf.dk](mailto:restaurant@nivaagolf.dk)