

Nivå Golf Restaurant



Fester & Arrangementer





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

Appelsin- og æblejuice samt kaffe og the.

Pris pr. couvert: 225,-

Pris pr. couv. Incl et glas "Bobler": 250,-



Frokost Buffet'er



Buffet 1:

2 slags sild

Gravad laks

Æg / rejer og mayo

Hønsesalat

Hjemmepanerede fiskefilet'er med remoulade og citron

Lun ribbensteg med rødkål

Hjemmelavede frikadeller med kartoffelsalat og surt

2 slags ost med kiks og druer

Chokoladecake

Pris pr. couvert: **195,-**



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.

Du kan fange os på tlf. 4914 8889 eller send en mail til restaurant@nivaagolf.dk

Buffet'er



Buffet 2:

Dampet laks med rejer, asparges og dressing

Parmaskinke med løg- og æblecreme

Krydderurtemarineret nakkefilet med
ristede svampe

Helstegt kalvefilet med bagte tomater og
timianstegte kartoffelbåde

Mix salat med dressing

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

Chokolade Kage

Frisk frugt

Pris pr. couvert: 245,-

Buffet 3:

Vitello Tonato med tuncreme, rucola og capers

Melon med parmaskinke

Frikadeller med pesto og tzaziki

Oksefilet med ovnstegte kartofler og sauce
Choron - bønnesalat med feta

Tomatsalat med frisk basilikum, mozzarella ,
oliven og balsamicodressing

2 slags oste med syltede valnødder, kiks og
vindruer

Tiramisu

Pris pr. couvert: 295,-

*Alle buffet'er serveres med forskellige brød-
sorter. Alle selskabsmenuer/buffet'er er ved
minimum 20 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: 370,-

Forretter

Parmaskinke med melon

Oksecarpaccio med pesto og parmesan anrettet på salat

Lakseroulade med rejer, lakserogn og krydderurtdressing

Skagen Toast

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød

Hovedret som buffet

Kød – 2 slags:

Helstegt kalveculotte

Farseret unghanebryst

Helstegt oksefilet

Langtidsstegt, marineret nakkefilet

Kartofler – 1 slags:

Flødekartofler

Råstegte timian/krydderkartofler

Persillekartofler

Tilbehør – 2 slags

Tomatsalat med oliven, rødløg og mozzarella

Stegte rodfrugter

Sauteret svampemix

Aftenselskaber

Blandet salat med årstidens grønt

Blandet melonsalat m/ Chili

Vindrue & Rødløg's salat

Saucer – 1 slags:

Sauce Bearnaise

Sauce Bordelaise

Portvins/flødesauce

Desserter – 1 slags

Dessert tallerken (chokolade fondant - frugt - is)

Chokolademousse med hindbær sorbet og friske frugter

Tiramisu

Hjemmelavet islagkage

Ost: (65 kr.)

2 slags ost med tilbehør

Natmad: (75 kr.)

Wiener pølser/røde pølser med brød og tilbehør

Sandwiches

Pølsebord med 3 varianter. Hertil brød og smør.

Kaffe/the

Kaffe/the: 25,-

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

Drikkevarer:

Husets vin: 175,-

Flaske øl: 28,-

Sodavand, lille: 18,-

Cognac/likør: 40,-

Velkomstdrink: Pink Cava: 40,-

Moscato D'asti: 40,-

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



Faste arrangementer



Fest menu 1

Velkomstdrink

3 retters menu

Kaffe/the med chokoladeskåle

Vin, øl og sodavand ad libitum under middagen

Pris: 625,-

Fest menu 2

Velkomstdrink

3 retters menu

Kaffe/the med chokoladeskåle

Vin, øl og vand ad libitum under hele arrangementet

Natmad

Pris: 795,-

Fest menu 3

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: 945,-

Vilkår



Antal: Alle menuer og priser er fastsat ud fra et minimum på 20 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 og frokost arrangementer afholdes som 4 timers arrangementer, brunch starter mellem kl. 10 og 11 - frokost mellem kl. 12 og 13.

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.

Aften arrangementerne er berammet til 7 timer, ud fra hvilken at prisen er lavet. Såfremt man måtte ønske "overtid" betales der kr. 500,- pr. påbegyndt time samt drikkevarer efter forbrug.

Kontakt:



NIVÅ GOLF RESTAURANT

Restaurantchef (konst.): Ivan Ottesen

Løvbjergårdsvej 1, 2980 Kokkedal

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