



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

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 yoghurt 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

Frokost Buffet'er



Buffet 1:

2 slags sild

Æg / rejer og mayo

Hjemmepanerede fiskefilet'er med remoulade og citron

Lun ribbensteg med rødkål

Frikadeller med surt

Ost med kiks og radiser

Pris pr. couvert: 160,-

Buffet 2:

2 slags sild

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

Pris pr. couvert: 175,-

Buffet 3:

2 slags sild

Æg / rejer og mayo

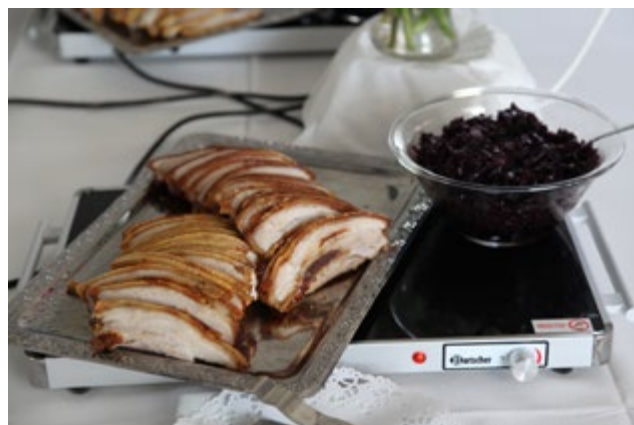
Gravad laks med sennepsdressing

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: 198,-

Buffet'er



Buffet 4:

Dampet laks med rejer, asparges og dressing
Parmaskinke 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: 215,-

Buffet 5:

Fiskepaté med krydderurtdressing
Spinattærte med tomat og gedeost
Sprængt andebryst med fyldt tomat
Svinemørbrad med svampe á la creme og mixet salat
Osteanretning (3 slags) med syltede valnødder, kiks og vindruer
Chokoladecake med frisk frugt
Pris pr. couvert: 240,-

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: 249,-

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: 370,-

Forretter

Parmaskinke med melon og balsamico glace

Kold, ovnbagt laks med grønne asparges og krydderurterdressing

Oksecarpaccio med pesto og parmesan • anrettet på salat

Lakseroulade med rejer, lakserogn og krydderurterdressing

Varmrøget laks med løg- og æblecreme

Klassisk rejecocktail

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød

Hovedret/Som buffet

Kød – 2 slags:

Helstegt kalveculotte

Farseret unghanebryst

Helstegt oksefilet

Helstegt lammekølle

Glaseret skinke

Kartofler – 1 slags:

Flødekartofler

Råstegte timian/krydderkartofler

Persillekartofler

Kartoffelkager (bagte løg, revet kartoffel, æg)

Aftenselskaber

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 m/ Chili
Broccoli salat m/hvidløgsdressing og bacon

Saucer – 1 slags:

Sauce Bearnaise
Sauce Bordelaise
Timiansky
Portvins/flødesauce

Desserter – 1 slags

Dessert tallerken (chokolade fondant - frugt - is)
Chokolademousse med hindbær sorbet og friske frugter
Tiramisu
Ostebord med 3 forskellige slags ost, kiks og druer
Hjemmelavet islagkage

Natmad: (65 kr.)

Wiener pølser/røde pølser med brød og tilbehør
Sandwiches
2 slags tærter med salat og dressing
Oste- og pølsebord med 5 varianter. Hertil brød og smør.
Tarteletter m/ høns i asparges

Kaffe/the

Kaffe/the: 25,-
Kaffe/the med cookies/ blandede chokolade skåle eller brownies: 45,-

Drikkevarer:

Husets vin: 175,-
Flaske øl: 28,-
Sodavand, lille: 18,-
Sodavand ½ l.: 28,-
Cognac/likør: 40,-
Velkomstdrink: Pink Cava: 40,-
Moscato D´asti: 40,-

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



Faste arrangementer



Fest menu 1

Velkomstdrink

3 retters menu

Kaffe/the med chokoladeskåle

Vin, øl og sodavand ad libitum under middagen

Natmad

Pris: 625,-

Fest menu 2

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: 725,-

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: 825,-

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.

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