

Buffet

Minimum 20 personer

SKÆREBUFFET

Glaseret skinke, helstegt oksefilet og barbeque kylling.

Vælg hertil 2 slags kartofler, 2 slags saucer og 2 slags salater (se næste side).

Brød, smør og dressinger 175,-

Ønsker man at udskifte en eller flere kødtyper ka' vil tilbyde:

Rosastegt kalvefilet + 15 kr.

Pulled pork med barbecue-dressing + 5 kr.

Rødvins-braiseret oksesteg, mør og saftig + 10 kr.

BBQ /chili glaseret svinekam samme

Porchetta italiensk steg med krydderurter samme

Hvidløgssstegt kylling med timian og tomat samme

Helstegt oksemørbrad + 15 kr.

Lammeculotte med hvidløg + 10 kr.

U.S. Angusfilet. + 35 kr.

BBQ spareribs + 10 kr.

Kalkunbryst med citrus og hvidløg. samme

Tillægspris er pr. person

FISKE-BUFFET

Cremet tunmousse med rødløg og dild, portionsanrettet

Varmrøget laks med spidskål, syltede æbler, krydret dildcreme

Grillstegt laks med pesto, lakserogn og krydderurter

Dampet torsk på marinerede urter med rejer

Hvidvinsdampede muslinger med urter

Tigerrejer på mangosalsa.

Vælg 1 kartoffel og

3 slags salater (se næste side)

Brød, smør og dressinger

Pr. person 195,-



RESTAURANT

LIMFJORDEN

Byens Bøfhus

Havnegade 18 · Nykøbing Mors

Tlf. 97 72 03 59

TAPAS-BUFFET

Bresaola, serranoskinke, røget lakseruller, hvidvinsdampede muslinger, tærte.

Kyllinge-stick med teriyaki-sauce, små frikadeller og helstegt kalveculotte.

Vælg hertil 2 slags kartofler, 1 sauce og 3 slags salater (se næste side).

Hertil brød, smør og dressinger 185,-

SALATER

Fine salater med forskellig melon, frisksnittet spidskål, forårsløg og marineret feta.

Cæsarsalat med kylling og bacon, croutoner, parmesan og cremet dressing.

Hvedekernesalat med forårsløg, rød peberfrugt og æbler vendt i hindbærvinaigrette.

Retro salat med iceberg, tomat, agurk, majs, urter, spirer, croutoner m.m. efter ønske.

Salat af grønne bønner med syltet rødløg vendt i vinaigrette drysset med marineret feta.

Broccolisalat med rødløg, rosiner, bacon, ristede solsikkekerner - vendt i cremet dressing.

Tomatsalat med mozzarella, rødløg og balsamico-dressing.

Pastasalat med feta og soltørrede tomater - vendt i grøn pesto.

Coleslaw, marinerede hvidløg og oliven.

KARTOFLER

Små timiankartofler

Små saltbagte kartofler med aioli,

Flødekartofler

½ **bagte kartofler** med krydderier og krydderurter

Ovnstegte kartofler med rosmarinpesto

Hele bagte kartofler med smør eller dildcreme

Kartoffelsalat med radiser og urter

Krydderkartoffelbåde

Pommes frites (ikke ud af huset)

Bagt kartoffeltårn med krydderurter (+ 10 kr.)

Bagt kartoffelgratin (+ 10 kr.)

SAUCER

Whisky-sauce

Bearnaise-sauce

Rødvins-sauce

Brun sauce med fløde

Svampe-sauce

Vildt-sauce



RESTAURANT

LIMFJORDEN

Byens Bøfhus

Havnegade 18 · Nykøbing Mors

Tlf. 97 72 03 59