

BUFFET

18. - 19. - 25. - 26. nov. og 2. - 3. - 9. - 10. - 16. - 17. dec. kl. 18

Sild med karrysalat - Fiskefilet med remoulade - Indbagt laks med krydderurtecreme - Rejer - Gravad laks med sennepsdressing - Tarteletter med høns i asparges - Lun leverpostej - Glaseret skinke med grønlangkål og brunede kartofler - Æbleflæk - Andesteg med svesker og rødkål - Mexicansk okse og kylling - Oksefilet med ovnbagte rodfrugter - Saucer - FRI salatbar - Hjemmebagte brød - Ris a la mande med kirsebærsaucé
Oste med kiks og frugter - Kager og knas

Buffet **250,-** Drinks fra **35,-**
DJ spiller op til dans kl. 21



RESTAURANT

LIMFJORDEN

Byens Bøfhus

Havnegade 18 · Nykøbing Mors

Tlf. 97 72 03 59

**JULE-
FROKOST**

UD-AF-HUSET:

se restaurantlimfjorden.dk

Kunne det ikke være en **RIGTIG GO' IDE** at afholde årets

Firma-julefrokost på Restaurant Limfjorden?

Vi gentager succes'en med julebuffet, musik og dans i de sidste fem weekender før jul.

Ronni Lank eller Johnny Hansen spiller op til dans ca. kl. 21.

De ved, om nogen, hvilken musik, der skaber en god fest.

Vi er slet ikke i tvivl om, at det igen bli'r **RIGTIG SJOVT**.

Dejlig mad, go' musik, kølige drinks og gæster i festhumør.

HUSK at bestille bord i go' tid! Vi ses til en FESTLIG AFTEN

Flaske **ØL, VAND**
1 glas **VIN, SHOT**
2 kuponer: 1 dobb.drink

Jule **ØL, Mokai**
2 cl.
Cognac - Whisky

DRIKKEVARER ka' afregnes:

- 1 Efter forbrug**
Der afregnes individuelt eller samlet.
- 2 AD LIBITUM til HELE selskabet**
Vin, øl og sodavand hele aftenen og til HELE selskabet: 300 kr. pr. person.
- 3 Et ANTAL KUPONER pr. person**
Grønne kuponer: 30 kr. pr. stk.
Røde kuponer: 40 kr. pr. stk.
Ved 10 kuponer pr. person: Grønne: 250 kr. Røde: 350 kr.



**Den valgte mulighed aftales med Lars,
når man bestiller bord og ska' gælde for HELE selskabet**

JULEFROKOST

ud-af-huset

JULE-ANRETNING

Marinerede sild med hj. lavet karrysalat.

Fiskefilet med remoulade.

Tarteletter med høns i asparges.

Glaseret skinke med grønlankål
og brunede kartofler.

Brie med kiks og druer.

Ris a la mande med kirsebærsaube.

Rugbrød, hjemmebagte flütes, smør.

Pris pr. couvert **189,-**

Minimum 15. couverte



JULE-BUFFET

Marinerede sild med hj.lavet karrysalat.

Fiskefilet med remoulade.

Indbagt laks med krydderurtecreme.

Tarteletter med høns i asparges.

Glaseret skinke med grønlankål
og brunede kartofler.

Andesteg med svesker og rødkål.

Oksefilet med rodfrugter.

Ris a la mande med kirsebærsaube.

Rugbrød, hjemmebagte flütes og smør.

Pris pr. couvert **215,-**

Minimum 15. couverte



RESTAURANT

LIMFJORDEN

Byens Bøfhus

Havnegade 18 · Nykøbing Mors

Tlf. 97 72 03 59

