

Buffet

Priser beregnet på 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).

Godt brød & smør. Pr. person. **185,-**

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

Rosastegt kalvefilet	+ 20 kr.
Pulled pork med barbecue-dressing. Hertil små sliders	+ 15 kr.
Rødvins-braiseret oksesteg, mør og saftig	+ 15 kr.
Dyrekølle med svampesauce.	+ 25 kr.
Hvidløg eller bbq-marineret svinekam.	+ 15 kr.
Hvidløgssstegt kylling med timian og tomat	samme
Helstegt oksemørbrad	+ 25 kr.
Lammeculotte med hvidløg	+ 15 kr.
U.S. Angusfilet.	+ 45 kr.
BBQ spareribs	+ 15 kr.
Kalkunbryst med citrus og hvidløg.	+ 15 kr.

Tillægspris er pr. person

TAPAS-BUFFET

Bresaola med mangosalsa, **Serranoskinke** med melon

Røget lakseruller med dildcreme

Hvidvinsdampede muslinger, grøntsagstærte.

BBQ kylling med timian

Hvidløgsmarineret svinekam og helstegt kalveculotte.

Vælg hertil 2 slags kartofler,

1 sauce og 3 slags salater (se næste side)

Godt brød & smør.

Pr. person **215,-**



RESTAURANT
LIMFJORDEN

Byens Bøfhus

Havnegade 18 · Nykøbing Mors
Tlf. 97 72 03 59

FISKE-BUFFET

Cremet tunmousse med rødløg og dild, portionsanrettet

Varmrøget laks med ristet spidskål, syltede æbler, krydret senneps-vinagrette

Husets lækre fiskefrikadeller med lakserogn og rejer. Rød pesto.

Dampet torsk ved maskeret blomkål og urter.

Hvidvinsdampede muslinger med urter **Tigerrejer** på mangosalsa.

Vælg 1 kartoffel og 3 slags salater. Hertil godt brød & smør. Pr. person... 239,-

SALATER

Fine salater med forskellig melon, marineret urter, jordbær, asparges, tomater, salte græskar

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

Hvedekernesalat med salt. tomat, forårsløg, peber 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 toppet med marineret feta.

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

Tomatsalat med mozzarella, rødløg og balsamico-dressing.

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

Coleslaw, marinerede hvidløg og oliven.

Sommersalat med spæde spinatblade, forskellige meloner, agurk og jordbær.

Avocadosalat med quinoa og peber.

Marinerede rodfrugter med sommerkål

Rødkålssalat med valnødder, æbler, pærer i hindbærvinaigrette

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

Hasselbagte kartofler

Pommes frites (ikke ud af huset)

Bagt kartoffeltårn med krydderurter (+ 10 kr.)

Bagte kartoffelgratin med kantarel(+ 10 kr.)

SAUCER

Whisky-sauce

Bearnaise-sauce

Rødvins-sauce

Brun sauce med fløde

Svampe-sauce

Pebersauce



RESTAURANT
LIMFJORDEN

Byens Bøfhus

Havnegade 18 · Nykøbing Mors
Tlf. 97 72 03 59