

Buffet

Buffet 1

119,-

Salatbuffet med 12 varianter
3 dressinger
Sødmælkspocheret kylling
Rosastegt oksefilet
Brød og smør

Buffet 2

189,-

Tomatsalat med mozarellakugler, basilikum og friskkværnet peber
Sommersalat af hjertesalat, blåbær, brombær, palmehjerter,
cashewnødder og vanillevinaigrette.
Sødmælkspocheret kylling
Rosastegt oksefilet
Rørt kartoffelmos med vesterhavsost
Rødvinsauce
Brød og smør
Brownie med is

Buffet 3

219,-

Laksetatar anrettet i båd med Toast Melba
Blomkålssalat med hasselnødder, kørvel og hvidløg
Tomatsalat med mozarellakugler, basilikum og friskkværnet peber
Sommersalat af hjertesalat, blåbær, brombær, palmehjerter,
cashewnødder og vanillevinaigrette.
Sødmælkspocheret kylling
Rosastegt oksefilet
Rørt kartoffelmos med vesterhavsost
Stegte krydrede kartofler
Rødvinsauce
Brownie med is
Lemoncurd tærte med brændt marengs

De angivne priser er pr. kuvert

Min. 10 kuverter

Børnemenü

Til børnene tilbyder vi 2 menuer.
Menuerne kan bestilles som tilkøb til alle selskabsmenuer,
eller til børnefødselsdage og arrangementer.

Snack menu

70,-

2 Frikadeller
5 Nuggets
2 kyllingespyd
Gulerod og agurkestave

Pandekage med syltetøj og sukker

Burgermenu

70,-

Børneburger m/ ketchup, agurk og ristede løg
Pommes frites med ketchup, remoulade og mayo

Pandekage med syltetøj og sukker

De angivne priser er pr. kuvert

Sandwich buffet

Sammensæt din egen sandwichbuffet
65,- pr. pers.

Nem og lækker buffet til studenterkørsler,
åbent hus, receptioner mv.

Vælg mellem lyst eller groft brød

Pulled Pork - Salatmayonnaise, husets salat, pulled pork og BBQ

Skinke og ost - Salatmayonnaise, husets salat, skinke, ost og
peberfrugt.

Parmaskinke/Pesto - Salatmayonnaise, husets salat, parmaskinke
og pesto.

Kylling/Bacon - Salatmayonnaise, husets salat, tomat, agurk,
kyllingefilet, sprød bacon og karrydressing.

Roastbeef - Salatmayonnaise, husets salat, roastbeef, syltede
rødløg, remoulade, ristede løg, høvlet peberrod og peberrodsalat.

Koldrøget laks - Salatmayonnaise, husets salat, koldrøget laks,
dilledressing og syltet glaskål.

Æg/Rejer - Salatmayonnaise, husets salat, tomat, agurk, æg og
rejer.

Frikadelle - Salatmayonnaise, husets salat, frikadelle, rødkål og
agurkesalat.

Kebab - Salatmayonnaise, husets salat, tomat, agurk, rødløg og
creme fraiche dressing.

Tapas buffet

Den angivne pris er pr. kuvert - Min. 8 kuverter

8 valgfrie retter 198,-

Fra havet

Røget ørredsalat - med tobicorogn, purløg og syltet ingefær.
Røget sværdfisk - med humus og peberrod.
Laksetatar - rørt med hjemmelavet sennep, purløg, olie og pyntet med karse.
Bagt rød fisk - med kørvelcreme og syltede radiser.

Grillet tun - yozuaioli, ristede sesamfrø og frisk forårsløg.
Rejer - med aioli, frisk karse og citroncaviar.
Pocheret rødspætte - med brændt peberpure og hvidvinsdampet porre.
Urtemarinerede kammuslinger - med kartoffelcreme, karse og trøffelolie.
Urtemarinerede kammuslinger - med linsesalat og peberdrops.

Grønne retter

Pommes Anna - bagt med trøffel, trøffelmayonnaise og syltede radiser.

Okse retter

Oksefilet - med estragon mayonnaise og syltede bølgehatte med finthakket persille.
Oksefilet - med ærter i estragon, bearnaisecreme og ærteskud.
Oksefilet a la pariserbøf (æggeblomme, capersbær, ristet toast og wasabi).

Gris

Paté - med bølgehatte og knas.
Lufttørret skinke - med porrecreme.

Kylling

Kyllingesoufflé - med majs creme, syltede chili.
Stegt unghane - med rabarberkompot og bønnesalat.
Kylling med blomkålssalat og estragondip.

Vildt

Paté - med semidried tomat, glaskål.
Bøgerøget hjort - med trøffelæggestand, parmesan aioli og timiansyltet gulerod.

Lidt sødt til afslutning

Citrontærte med brændt marengs.
Rådhuspandekager.
Hvid chokolademousse.
Brownie.
Gammelknas med syltede grønne tomater.

Dessert tapas

3 små delikate kager

39,- pr. person.

Kagerne leveres frosne og bør stå en time ved stuetemperatur inden de nydes.

Ved bestilling som dessert til tapas - min. 8 kuverter,
leveres kagerne anrettet og klar til at nyde.

Smørrebrød

38,- stk.

Æg & rejer med mayonnaise, citron, agurk, tomat, citronperler og dild.

Rullepølse, sky, løg, tomat, agurk og karse.

Roastbeef med peberrod 1 og 2, agurkesalat, remoulade og ristede løg.

Fiskefilet med citronperler, remoulade, citron, agurk, tomat og dild.

Fiskefilet med Mayonnaise, rejer, citronperler, citron, agurk, tomat og dild.

Flæskesteg med rødkål, agurkesalat, appelsin og persille.

Hamburgerryg med Italiensk salat, tomat, asparges og karse.

Leverpostej med sprød bacon, svampe, rødbeder og karse.

Dyrlægens natmad, saltkød, leverpostej, sky, løg og karse.

Oksebryst med peberrod 1 og 2, karrysyltet glaskål, tomat og persille.

Saltkød med sky, løg og karse.

Frikadeller med rødkål, agurkesalat, appelsin og persille

90'ér menu

En klassiker med velkendte retter fra 90'erne

Klassisk rejecocktail 149,-
Pastasalat med bacon og basilikum
Rosastegt oksefilet
Timiankartofler
Bagte rodfrugter
Rødvinsauce
Skinke/porretærte
Krydderurtedressing
Brød og smør

Hjemmelavet 3 farvet is
(Jordbær, vanille og chokolade)

Den angivne pris er pr. kuvert
Min. 10 kuverter

Nibe Fjord Grill & Catering, Løgstørvej 4, 9240 Nibe
Telefon 93831772

Grilltilbehør

Vi tilbyder et stort udvalg af tilbehør til grillfester, helstegt pattegris mv.

SALATER

Aubergine salat
Kreativ Sommer salat
Broccoli salat
Blomkåls salat
Bønnemix med krydderurter
Karry syltede glaskål
Tomat salat med mozzarella og basilikum
Ærter
Majs
Feta
Pastasalat
Husets salat
Iceberg
Coleslaw

DRESSING

Grøn dressing
Rød dressing
Olie/eddike dressing

KARTOFLER

Fløde kartofler
Bagt kartoffel
Rissolles
Timian kartofler
Hasselbach

BRØD

Hjemmebagt foccacia
Hjemmebagt kuvert brød
Hjemmebagt formbrød

SMØR

Smør
Kryddersmør
Hvidløggsmør

Vælg selv menu

85,-
3 salater
2 kartofler
1 dressing
Brød og smør

Husets sammensatte menu

80,-
Salat buffet med 12 slags grøntsager
- Grøn dressing
- Rød dressing
- Timian kartofler
- Petit kartofler vendt i olie og paprika
Hjemmebagt kuvert brød
- Smør

Den angivne pris er pr. kuvert
Min. 10 kuverter

Nibe Fjord Grill & Catering, Løgstørvej 4, 9240 Nibe
Telefon 93831772

Selskabsmenu



Lad Nibe Fjord Grill & Catering tage sig af din festmad, så du kan fokusere på at nyde festen og dine gæster.

Vores festmenuer er skabt med omhu og opmærksomhed på smag og kvalitet, og de er velegnede til både store og små selskaber.

Uanset om du planlægger til mange eller få gæster, sørger vi for at levere lækre retter, som vil glæde enhver smag.

Nibe Fjord Grill & Catering, Løgstørvej 4, 9240 Nibe
Telefon 93831772

