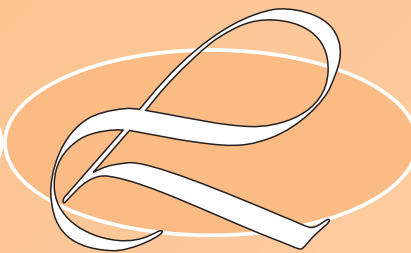




Selskabsmenuer
Selskabsmenuer
Selskabsmenuer



Spisestedet Liva

Frisegade 10 . Nykøbing F. . 54 16 11 14
Hjørnet af Frisegade/Brogade
www.spisestedetliva.dk



Selskabsarrangementer

Mindst 20 kuverter

Arrangement 1

Velkomstdrink

3-retters menu

(tillæg på 40,- ved valg af hovedret nr. 7)

Vine ad libitum

Blomster og bordpynt

Pr. couvert **425,-**

Arrangement 2 (7 timer)

Velkomst drink

3-retters menu

(tillæg på 40,- ved valg af hovedret nr. 7)

Vine ad libitum

Kaffe med 1 glas cognac eller Likør

Natmad (suppe)

Blomster og bordpynt

Pr. couvert **475,-**

Arrangement 2

Fri bar efter middagen + **175,-**

Forretter

- 1 Rejecocktail serveres med traditionel rød dressing 55,-
- 2 Laksefaseret rødspættefilet serveres på salatbund samt asparges, dild og citron 55,-
- 3 Hvidvinsdampet laks med salat, rejer samt citron 55,-
- 4 2 slags laks anrettet på salatbund samt 2 slags dressing 55,-
- 5 Tunmousse anrettet på salat, dild, citron samt dressing 55,-
- 6 Vol au vent med høns i asparges serveres på salatbund 55,-
- 7 Kyllingecocktail anrettet i melon med salat, rejer, asparges og citron . . 55,-
- 8 Tarteletter med høns i asparges. . . . 55,-
- 9 Parmaskinke med honning melon serveres på marineret rucolasalat . . . 55,-
- 10 Suppe vælg selv. 55,-

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør!

Hovedretter

- 1 Provence marineret kalkunbryst med råstegte kartofler, friske grøntsager samt sauce provence 115,-
- 2 Honningstegt andebryst med vindruesauce, rødvindampet pære, friske grøntsager samt små smørstegte kartofler 125,-
- 3 Appelsinmarineret svinekam med rissoles-kartofler, friske grøntsager samt appelsinsauce 115,-
- 4 Indbagt svinemørbrad med pebersauce, friske grøntsager samt kartoffeltop 125,-
- 5 Gammeldags flæskesteg med rødkål, brunede og hvide kartofler samt skysauce 95,-
- 6 Helstegt oksefilet med bordelaise sauce, friske grøntsager og 2 slags kartofler. 125,-
- 7 Helstegt oksemørbrad med cognacsauce, bønner i svøb, friske grøntsager samt Livas kartoffel-specialitet. 155,-
- 8 Gammeldags oksesteg med hvide kartofler, bønner, gulerødder, tyttebær, hjemmelavet lavet agurkesalat samt lækker oksestegssauce . . . 95,-
- 9 Kalvesteg stegt som vildt med tyttebær, waldorfsalat, fløde-vildtsauce samt smørristede og hvide kartofler. 125,-
- 10 Lammekølle med ovnkartofler mikset med løg og gulerødder samt skysauce 125,-
- 11 Indbagt laks med citron, asparges kartofler, friske grøntsager samt flødeurtesauce 128,-



Desserter

- 1 Fransk nougatkage med friske frugter, sorbet og flødeis 55,-
- 2 Hasselnøddeiskål med 3 slags is og friske frugter samt flødeskum og chokoladesauce 55,-
- 3 3 slags sorbet anrettet på bund af frugt couli og pyntet med friske frugter 55,-
- 4 Dessert tallerken, med kage, friske frugter og is 55,-
- 5 Hasselnøddebund á la Liva anrettet på hindbærpuré med nougat-creme, abrikospuré og friske frugter 55,-
- 6 Lun æbletærte serveres med is, flødeskum, chokoladesauce og nødder . . 55,-
- 7 Pandekager med is, flødeskum, chokoladesauce og nødder 55,-
- 8 Islagkage med flødeskum og vafler 55,-
- 9 Pærer Belle Helene 55,-

Natmad

- 1 Pålægsbuffet 4 slags og lun leverpostej samt brød, smør og fedt 60,-
- 2 Røget landskinke med melon, røræg, salat samt hjemmebagt brød 55,-
- 3 2 slags paté, brie med druer samt brød og smør 55,-
- 4 Tærte med skinke, ost og tomat serveres med mikset salat samt brød 55,-
- 5 3 slags snitter 55,-
- 6 Gullaschsuppe hj. med bagt brød . . 55,-
- 7 Flødelegeret aspargessuppe med hjemmebagt brød 55,-
- 8 Fransk løgsuppe med ostebrød . . . 55,-
- 9 Kartoffel-porresuppe med ristet bacon og hjemmebagt brød 55,-

Kager til kaffen

- 1 Hjemmel. kransekagekonfekt 3 stk. 15,-
- 2 Hjemmelavet chokotops 15,-
- 3 Hjemmelavet hasselnøddehorn 15,-
- 4 Småkager 8,-

Diverse priser

- | | |
|--|-------|
| Velkomstdrink kir | 35,- |
| Huset vin | 145,- |
| Alm. Pilsner | 27,- |
| Luxus Pilsner | 30,- |
| Lille fadøl | 26,- |
| Mellem fadøl | 42,- |
| Stor fadøl | 50,- |
| Sodavand, mellem | 32,- |
| Sodavand, lille | 25,- |
| Kildevand | 17,- |
| Juice flaske | 22,- |
| Bitter 2 cl. | 22,- |
| Cognac eller likør | 30,- |
| Whisky, vodka, rom | 20,- |
| Whisky, vodka, rom, 1 hel flaske 550,- | |
| Snaps 2 cl. | 22,- |
| 1/2 fl. snaps | 295,- |
| 1 hel flaske snaps | 550,- |
| Chips/dip pr. couvert | 12,- |
| Frugtfad pr. couvert | 12,- |



Buffet

Ud af huset og i huset. Mindst 20 kuverter

Buffet 1

- Stegte ris med ananas, bønnespirer og rejer
- Farsbrød med friske krydderurter
- Braiseret kalkunbryst
- Glaseret skinke
- Mixed salat
- Hjemmelavet kold kartoffelsalat
- Æbletærte med creme fraiche
- Hjemmebagt brød og smør. **150,-**

Buffet 2

- Hjemmelavet madtærter
- Frikadeller med agurkesalat og rødkål
- Appelsinmarineret svinekam
- Oksesteg
- Skysauce eller bearnaisesauce
- Ovnstegte kartofler
- Grønsagsmiks
- Hjemmelavet kage
- Hjemmebagt brød og smør. **175,-**

Buffet 3

- 2 slags sild
- Fiskefilet med citron og remoulade
- Æg og rejer
- Frikadeller med agurkesalat og rødkål
- Ribbensteg med rødkål
- Hønsesalat
- Roastbeef med tilbehør
- Brie med druer
- Brød, fedt og smør. **155,-**

Buffet 4

- Gravet eller ferskrøget laks
- Blandet madtærter
- Helstegt oksefilet
- Svinekam med svær
- Barbecuemarineret kalkunbryst
- Pastasalat i olie/eddike dressing
- Mikset salat
- 2 slags dressinger
- Flødekartofler
- Rissoles-kartofler
- Rødvinsauce
- Dessert
- Ostefad med diverse tilbehør eller hjemmelavet nougatkage
- Hjemmebagt brød og smør. **225,-**

Mexicansk buffet

- Nachos
- Pandekager
- Tacoskaller
- Hotwings
- Oksekebab
- Chili kødsauce
- Mozzarella ost
- Salatbar
- 2 slags dressing
- Hjemmebagt kage
- Melon. **175,-**

Liva buffet

- 1/4 ovnstegt kylling
- Deller eller farsbrød med krydderurter
- Helstegt oksefilet
- Flødekartofler med hvidløg eller porre
- Salatbar 10 slags
- 2 slags dressinger
- Hj.bagt brød med smør
- Hj.lavet lagkager med ananas. **175,-**



Receptionsbuffet

Sammensæt selv. Mindst 20 kuverter

Pindemadder og kanapeer

Blandet mini sandwich 3 stk.	24,-
Blandet alm. sandwich	19,-
Pindemadder, alm.	15,-
Pindemadder, luksus.	22,-
Kanapeer, alm.	18,-
Kanapeer, luksus	25,-

Hjemmebagte miniboller med fyld

Røget laks med krydderurtecreme	20,-
Rejer med lime-mayonaise.	20,-
Hjemmelavet tunsalat	14,-
Hjemmelavet hønsesalat m/bacon	14,-
Roastbeef med pickles og peberrod.	14,-

Lunt

Mini frikadeller 3 stk.	12,-
Pølser i svøb 3 stk.	18,-
Krydderstegt kyllingelår	10,-
Skinke/ost i butterdej	9,-

Diverse

Marinerede kæmperejer med ananas	18,-
Skinke med melon	14,-
Patéer.	12,-
Party croissanter med fyld.	16,-

Ost

Emmentaler med drue på pind	10,-
Brie i tern på pind	10,-
Himmelblå på pind.	10,-

Kage og sødt

Chokoladeskåle med mousse	12,-
Fyldt chokolade	14,-
Kransekagekonfekt	14,-
Chokotops	12,-
Chokoladekage med mandler	14,-

Snack, frugt og grønt

Snack 3 slags med dip	12,-
Grøntsnack gullerødder med dip.	10,-
Grøntsnack agurkestave med dip.	10,-
Frugt anretning udskåret.	22,-
Jordbær dyppet i chokolade	10,-
Ananas dyppet i chokolade.	9,-
Småkager pr. kurv.	20,-

Brunch

Mindst 20 kuverter

- Coctailpølser
- Bacon
- Brasede kartofler
- Røræg
- Rullepølse
- Skinke
- Ost
- 2 slags frugt
- Marmelade
- Rundstykker
- Rugbrød
- Kringle
- Kaffe/the
- Juice
- Pandekager *
- Laks *

Pr. couvert **125,-**

* Tillæg for pandekager og laks kr. 15,-



Vine

CHAMPAGNE

Kir Royal (1 glas) 45,-

**Giacobazzi Peach,
Emilia Romagna** (1 glas). 45,-

En frisk og sprudlende "aperitif"
af hvidvin tilsat naturlig ferskensaft.

**Crémant d'Alsace Brut,
Bestheim** 218,-

Pikant, elegant og blomsteragtig
mousserende vin.

HVIDVIN

Tanguero, Chardonnay 145,-
Aromatisk, frisk halvtør vin uden fadlagring

**Gold Label, Chardonnay,
Wolf Blass, Adelaide Hills** 350,-

Kraftig, fyldig og elegant smag med mange
Chardonnay nuancer.

Dona Verano, Sauvignon Blanc 125,-
Herlig ren hvidvin produceret på den
aromatiske Sauvignon Blancdrue.

Petit Chablis, Laroche, Chablis . . . 239,-
Frugtig bouquet, der går over i det
mineralagtig med antydning af karamel.
En dejlig frisk og velafbalanceret vin.

Riesling Rayon de Lune, Bestheim 188,-
Gylden farve, aromatisk bouquet
og en tør frisk smag.

**Rina Ianca, Grillo/Viognier,
Feudo di Santa Tresa** 178,-
Elegant let delvist fadlagret vin fra Sicilien,
fremstillet efter organiske principper.
Druerne er Viognier og Grillo.

**Tasman Bay Sauvignon Blanc,
South Island**. 225,-
Tør, frisk vin med lemon, stikkelsbær og vanille.

RØDVIN

Tanguero, Malbec. 145,-
Frugtagtig, halvtør vin med toner af
blomme og kirsebær. Ikke fadlagret.

**Gold Label, Shiraz, Wolf Blass,
Barossa Valley** 350,-
Elegant vin med fine tanniner.

Four Grapes Zinfandel 175,-
Blød, kraftig og let krydret vin uden ret
meget garvesyre

**La Playa, Pinot Noir
Block Selection** 218,-

Elegant, frugtig Pinot Noir med kaffe
chokolade og kirsebær nuancer.

Dona Verano, Cabernet Sauvignon . 125,-
Halvtør, frugtagtig med smagsnoter af
blomme og solbær - ingen fadlagring.

**Saint Gilles Grande Réserve,
Les Albizias, Coteaux du Languedoc** 165,-
Saint Gilles er vinhusets mest præmierede vin.
Vellagret, kraftig vin med tydelig bær karakter.

**Clos des Grand Moines,
Lalande-de-Pomerol** 248,-
Smuk ruby rød farve med en frugtagtig bouquet
af svedsker. Fyldig, afrundet og moden smag.

**Château Roudier
Montagne-Saint-Émilion** 248,-
Klassisk St. Emilion, blød og fyldig.
Vinen har vundet Bronzemedalje i 2007.

**Côtes de Rhône Rouge,
Belleruche, M. Chapoutier**. 188,-
Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig
bouquet med en behagelig afrundet smag.

Chianti Classico, San Leonino 255,-
Klassisk frugtig og fyldig Chianti Classico.

**Il Sestante, Amarone della
Valpolicella, Tommasi** 528,-
Fyldig, autentisk enkeltmarks Amarone

DESSERTVIN

**Muscat de Rivesaltes,
Château Vespeille,
Languedoc-Roussillon** 38,- 179,-
Spændende bouquet af muskat, moskus
og rosiner. Fed, sødmefyldt og samtidig
frisk og solmoden smag.

**Banyuls, M. Chapoutier,
Banyuls** 48,- 240,-
Kraftfuld dessert/apéritifvin med en
sødmefuld, "fed" og frisk smag.

**Moscato d'Asti Volpi DOC,
Piemonte, Moscato D'Asti** 28,- 159,-
Vinen har en pragtfuld duft af eksotisk
frugt og friskhed. Smagen er sød fin,
let perlende med kraftig "moscato" aroma.



Generelle oplysninger

Din bestilling af mad skal være os i hænde mindst en uge i forvejen. Endeligt antal kuverter skal meddeles senest tre dage før. Ved afbud efter dette tidsrum, skal der betales for det antal kuverter du har bestilt.

Betaling af selskaber hos os, skal betales på dagen, eventuelt forud.

Betaling af diner transportable, skal betales ved levering eller ved afhentning.

Kørselsgebyr

Kørselsgebyr op til 25 km

Udbringning	200,-
Afhentning	200,-

Hvis man ønsker anretter- eller serveringspersonale med ud pr. time 185,-

Har du specielle ønsker prøver vi gerne at opfylde dem. Kontakt os for yderligere oplysninger tlf. 54 16 11 14.