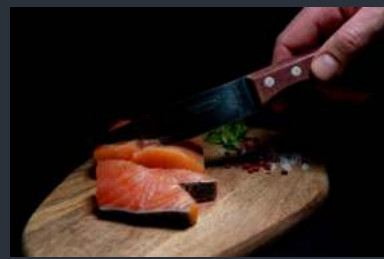


VOS ÉVÈNEMENTS & AFTERWORKS
AVEC NJÖRD À LA BNL - KIRCHBERG

HYGGE AFTERWORKS IN KIRCHBERG



NJÖRD

BLOWN FROM THE NORTH

NOS FORMATS AFTERWORKS 2023

NOTRE ENTREPRISE

NJÖRD et notre marque traiteur MONSIEUR LAURENT nourrissent vos événements, éveillent vos sens, titillent vos papilles gustatives pour créer des moments inoubliables. Qu'il s'agisse d'un événement corporate ou associatif, d'un mariage ou d'une réception privée, nous mettons à votre service un ensemble de professionnels aguerris qui sauront répondre à vos attentes et anticiper tous vos souhaits.

Traiteur créateur d'évènements sur mesure de 2 à 2000 convives, NJÖRD et MONSIEUR LAURENT assurent pour vous leur organisation complète selon vos envies et vos besoins.

NJÖRD et MONSIEUR LAURENT font partie du groupe Njordfood, qui exploite également des restaurants à Luxembourg, ainsi que des activités catering pour les crèches et le monde de la petite enfance, toujours dans le respect des mêmes valeurs : des produits bruts, locaux, entièrement cuisinés maison avec passion pour satisfaire toutes les attentes gustatives.

NJÖRD

BLOWN FROM THE NORTH

NOTRE PHILOSOPHIE : DE LA TERRE A LA TABLE

Parce qu'un bon plat se prépare avec de bons produits, NJÖRD veille à ne sélectionner que le meilleur.

Garant du label Made in Luxembourg, nous sélectionnons les producteurs locaux au Luxembourg et dans la grande région.

Nos partenaires constituent des alliés précieux : par leur implication au long cours à nos côtés, ils contribuent directement à notre projet et réciproquement.

Il nous tient à cœur de travailler encore plus de produits locaux et issus de circuits courts : nous nous sommes ainsi fixé comme objectif pour l'année 2023 d'atteindre 80% de notre fabrication avec des produits issus de circuits courts et/ou d'agriculture biologique ou raisonnée.

LE MENU AFTERWORK "COLD ONLY" FORMAT COCKTAIL

Le froid

Dips de légumes

Mini burger au saumon fumé et aneth

Pain polaire et rillettes de saumons

Saumon gravlax et blinis

Harengs marinés à picorer

Le pâté maison à la Black IPA de Luxembourg

Pain brioché fromage frais, & tomates marinées

Pickles de légumes

Pains maison & beurre

LE MENU AFTERWORK "HOT&COLD"

FORMAT DINATOIRE

Le froid

Saumon gravlax et blinis

Pain polaire et rillettes de saumons

Dips de légumes

Le pâté maison à la Black IPA de Luxembourg

Pain brioché fromage frais, & tomates marinées

Pickles de légumes

Pains maison & beurre

Le chaud

Boulettes suédoises & sauce aux cranberries

Les bullars salés à déguster chaud

Le fromage

Starkost à grignoter & ketchup d'airelles

LES DESSERTS POUR PROLONGER LE PLAISIR DE VOTRE AFTERWORK

Assortiment de nos desserts maison

Havreflarns chocolat blanc et chocolat noir

*Cookies chocolat noir et graines de tournesols
chocolat blanc et cranberries*

Mini brownies caramel et noix de Pécan

Salade de fruits de saison en verrines

3 pièces par invité - 5,80 EUR HT

LES FORFAITS AVCE BOISSONS POUR ACCOMPAGNER VOTRE AFTERWORK

Forfait food "cold only" & drinks

22 EUR HT / personne

OU

Forfait food "hot & cold" & drinks

29 EUR HT / personne

ET

2 bières par invité (pressions 30cl ou craft bers 33cl)

ou

2 verres de vin par invité

ou

2 verres de cidre par invité

ou

2 flûtes de Crémant par invité

ou

1 cocktail par invité

Selon consommation

*au choix selon parmi notre carte du bar,
avec une remise de 10% sur vos consommations réelles.*

ORGANISATION - NOTES ET INFORMATIONS PRATIQUES

Nos afterworks sont disponibles de 16h00 à 20h00,
du lundi au vendredi, avec possibilité de prolongation
sur le créneau 20h00 - 23h00 sur devis.

Sont inclus dans cette offre :

- le petit matériel nécessaire au bon déroulement de votre événement
- la mise en place et le service en fonction du nombre de convives et des horaires
- le food selon la formule choisie (possibilité de choix vegan sur demande)
- les boissons selon la formule choisie
- la verrerie (pour softs, vins et bières)
- la musique (possibilité de nous fournir une playlist)
- l'usage de notre terrasse

Ne sont pas inclus dans cette offre :

- la privatisation de la totalité du restaurant (possible sur devis)
- les éventuelles autres prestations sur-mesure

Pour nous contacter ou demander une réservation :

Njörd BNL's Café
37D avenue JF Kennedy - Luxembourg Kirchberg

+352 621 513 563
bnl@njordfood.com

NJÖRD

BLOWN FROM THE NORTH

WWW.NJORD.LU