



Nyhedsbrev



Oktober 2016 www.fanefjordskovpavillon.dk tlf. 55 81 73 67

Arrangements i

Oktober

13. oktober

Bankospil

REMA 1000
Meget mere discount!

- banko spil start kl. 18.30
- husk vi servere dagens middag i restauranten fra kl. 17.00 til særpris på 100 kr. pr. pers.

- Banko spil med præmie gavekort fra
- REMA 1000 i Stege
- 1 række (75,-) + 2 rækker(100,-) + hele pladen(150,-)
- 8 spil før pause og 7 spil efter pausen
- 2 lotteri serier med gaver fra Fanefjord Skovpavillon
- Kaffe / øl / vand samt oste og rullepølse madder kan købes i pausen.

Til fordel for en forening på Møn

21 & 22. oktober kl. 18.00

Dark Sky menu

Vi laver en 3 retters menu over stjernerne på nattehimlen, som serveres i restauranten begge dage.

Vi glæder os til november:

10. november

Bankospil

REMA 1000
Meget mere discount!

- banko spil start kl. 18.30
- husk vi servere dagens middag i restauranten fra kl. 17.00 til særpris på 100 kr. pr. pers.

11. november -

holder vi Mortens aften kl. 17.30

Andesteg med alt hvad der høre til samt bagt æbletærte med hjemmelavet vanilje is

18. november kl. 18.00

Vild med dans i skoven

Fanefjord Skovpavillon og Møn Dans laver igen i år et arrangement i Fanefjord Skovpavillon

Hele idéen bag dette arrangement er at man hver fredag kan se vild med dans i TV2, så hvorfor ikke selv prøve.

Vi starter med en tre rettes menu og herefter vil Jørgen Winter fra Møn Dans sørge for opvarmning i den store sal.

Snyd ikke dig selv for en fantastisk aften i god mad og dansen tegn

Pris for menu og danse arrangement 275 kr. pr. pers. - bordbestilling er nødvendig

25 & 26. november - kl. 18.00

Vildt aften

Vi servere en 6 retters gourmet vildt menu over skovens vild og svampe

Bordbestilling nødvendig

Pris pr. pers 295 kr.

DARK SKY aften

Vi hylder Møn som Dark sky område. Det gør vi d. 21. og 22. oktober hvor vi begge dage vil servere en speciel Dark Sky menu til en særlig fordelagtig pris på 250 kr. for alle tre retter.

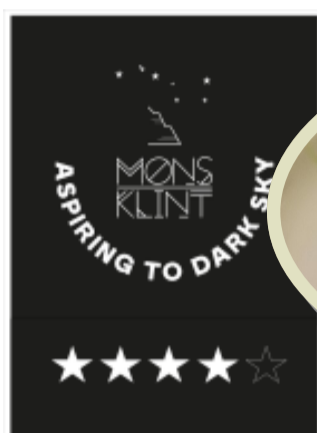
Frisk dampet torsk i savoykål på torsketimbale i stjerne serveret med purre i stjerneform, ærteskud og krydderurt olie

Kalvemørbrad på kartoffelterrén i stjerne med friske grøntsager og kalve glace

Pandekage stjerne mille-feuille med Grand Marnier cremé, stjerne carambole-frugt salat hertil lun orangesauce

Pris pr. pers. 250 kr.

Husk bordbestilling tilrådes på 55 81 73 67



TV2's Badehotellet

Nu går det løs med optagelserne til de nye afsnit af Badehotellet.

Vi skal lægge location til optagelserne, derfor har vi lukket for både selskaber og a la carte restauranten d. 6. og 7. oktober.

Det bliver spændende at se hvad de finder på og vi glæder os til at møde holdet fra Badehotellet.

Nedestående foto er fri Photoshop leg



Banko succes

Flere og flere finder vej vores banko aften, som afholdes den anden torsdag i hver måned er en stor succes. Der kommer flere og flere banko spillere for at både spise inden bankospillet og deltager i banko spillet. Vi starter i restauranten med en daglig hverdags middag til en særpris på 100 kr. pr. pers. Det er meget forskelligt hvad vi laver. Vi i mødekammer naturligvis ønsker som fx hele rødspætter med persillesove mv.

Torsdag d. 10. november har vi modtaget et ønske om sprængt kyllingebryst med fløde peberrodsauce og grøntsager og små friske kartofler - så det laver vi naturligvis Det er altid en god idé at bestille bord til spisning på 55 81 63 67

Banko spil start kl. 18.30 - husk vi servere dagens middag i restauranten fra kl. 17.00 til særpris på 100 kr. pr. pers.

- Banko spil med præmie gavekort fra
- REMA 1000 i Stege
- 1 række (75,-) + 2 rækker(100,-) + hele pladen(150,-)
- 8 spil før pause og 7 spil efter pausen
- 2 lotteri serier med gaver fra Fanefjord Skovpavillon
- Kaffe / øl / vand/ kage samt oste og rullepølse madder kan købes i pausen.

Til fordel for en forening på Møn

REMA 1000
Meget mere discount!

Kogebog fra Fanefjord Skovpavillon

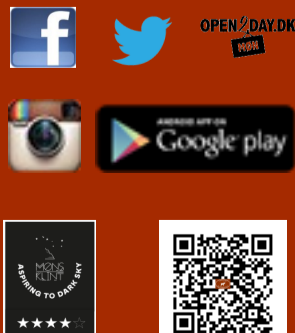
Vores kogebog har været en stor succes det første oplag er allerede væk og oplag nr. 2 er vel ankommet, så nu har du igen mulighed for at købe vores kogebog.

Hjemme-kokken mulighed for at se og prøve kræfter med de forskellige opskrifter vi benytter her i huset.

Vi synes ikke det skal være hemmeligt at lave god mad, så derfor har vi lavet en bog med opskrifter og historier fra Fanefjord Skovpavillon.

Bogen beskriver fremgangsmåde i flotte billeder og tekst af flere af vores gode specialiteter.

Bogen kan købt i huset eller ved at bestille den på vores hjemmeside.



info@fanefjordskovpavillon.dk