



Nyhedsbrev



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

Arrangements i

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.

Vi servere andesteg med det hele til 100 kr.

11. november -

holder vi Mortens aften kl. 17.30

Andesteg med alt hvad der høre til samt

bagt æbletærte med hjemmelavet vanilje is

Pris 198 kr. pr. pers.

18. november kl. 18.00

Vild med dans i skoven

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

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.

Vi glæder os til december

Vi har mange arrangementer i december

Julefrokost

Bankospil

Julemarked med underholdning og op mod 30 juleboder

Koncerter

Underholdning

Juletræsfest

Julemanden kommer

Juledage åben

Nytårsmenu

4 retters nytårs menu som kan afhentes fiks og færdig for 295 kr. pr. pers.

Se meget mere på vores hjemmeside under arrangementer

[Klik her for at komme til arrangementer i december](#)



info@fanefjordskovpavillon.dk

Vild med dans i skoven

18. november kl. 18.00

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

Sidste år var dette arrangement en kæmpe succes, og pladserne var hurtigt udsolgt, så skynd dig at meld dig til

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.

Jørgen Winter vil tage alle gennem de svære trin og give lektioner, til sidst vil der være en dans konkurrence for alle.

Naturligvis vil der som ved store danse konkurrencer, være præmier til de bedste.

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

Menu:

Kold ovnbagt laks på purre med skovsyre og rogn, tomat og hjemmebakket flutes

Helstegt kalvefilet med kantarel cremesauce, smørstegte grøntsager og pommefondant

Bagt æblerose med hjemmelavet vanilje is og kold karamelsauce

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



Vildt aften i skoven

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.

Frisk dampet torsk med svampetærte, sennepscreme og rødbedeskud

Hare filet i fersken sirup med små ærter og grillet crouton

Gråandebryst med lun kirsebær chutney på sauteret savoykål

Rådyrefilet på kartoffelterriner med hasselnødder vildtglace og forskellige svampe

Råsyltetpære og æbler i kompot med lun camembert i nødde crunch

Sukker roe fuglereder med hjemmelavet vanilje is i kold hyldebær suppe med forskellige friske bær



Mortens aften

11. november

Som altid servere vi den traditionelle menu med

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

Pris pr. pers. 198 kr.

Husk bord bestilling - 55 81 73 67



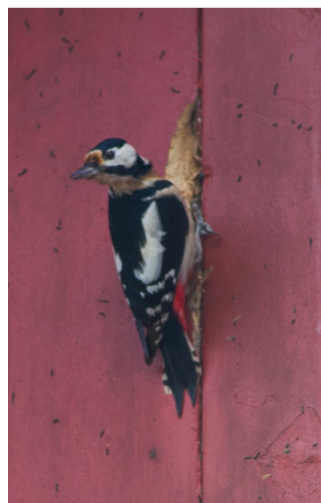
Nye tiltag i huset

Idet vi er Danmarks ældste tilbageværende skovpavillon, synes vi at det er vigtigt at passe på vores gamle træpavillon. Da Svinkløv Badehotel brændte ned til jorden blev vi meget urolige for vores gamle hus, og omgående fik vi opsat brandmelder/røgalarmer i hele huset. Vi vil ikke ud i den skrækkelige oplevelse som vores kollegaer var udenfor oppe i det nordjyske.

Da vi havde proppen af flasken har vi nu opsat led lys i alle vores lamper og lysstofrør i hele huset, dette naturligvis for at spare strøm på den lange bane, men også for at komme Co2 forbruget i møde.

Vi arbejder altid med at optimere huset med respekt for den gamle pavillon.

Vi skal også snart have lavet vores nord vendte gavlfordi fordi vi har haft hærværk på gavlen. Vi kender synderen, men desværre er den fredet, så det er kun et at gøre - udskifte gavlen. Det er charmen ved at bo midt i skoven.



Isle of Møn forhandler



Vi er blevet forhandler af den berømte gin lavet med urter mv. fra Møn og lokalt produceret af Sara og Uffe Skaaning. Vi havde lanceret af Isle af Møn her i oktober her i huset og lanceringen blev besøgt af op mod 250 mennesker. Du kan nu købe både Isle of Møn Gin og den gode tonic vand som også laves af Sara og Uffe med hjem, til normal forhandler pris, naturligvis kan du få den serveret her i huset

Ved vores julemarked kan du købe den til julegave ved en af de flotte juleboder.