



Det sker i november

1. november

Christine Munch udstiller sine billeder i huset

11. november TAKE AWAY

Særligt tilbud:

Mortens Aften – Hjemme hos Jer!

Nyd den traditionsrige aften i selskab med dem som I holder af, samtidig med I nyder en eventyrlig menu i Morten Bispes ånd.

Afhent & varm den klassiske and med sauce, æble med gelé, rødkål, svesker med rom, hvide og brune kartofler

Pris pr. pers 165 kr.

Tilkøb hjemmelavet æblepie med vanilje creme og bær

Pris pr. pers 55 kr .

13. & 14. november

I restauranten serverer vi:

Mortens aftens menu

Gammeldaws andesteg med alt tilbehør samt æblekage med vanilje is

Pris pr. pers. 220 kr.

Husk bordbestilling



20. & 21. november 2020 kl. 18

Gourmet aften

Vi holder gourmet aften hvor vi servere en 5 retters vildt menu hvor udover vildt vil der indgå æbler fra vores lokale producent Fanebjerg frugt

Vi får hjælp af Kenneth Wilhelm fra MasterChef på TV3 (billede fra TV3)

Som vil lave sin egen fasanroulade



<https://fanefjordskovpavillon.dk/menu-kort/gourmet-aften/>

Husk bordbestilling

55 81 73 67 el. mail

info@fanefjordskovpavillon.dk

Det sker i december

Vi har flere planer i december, men pga. corona restriktioner er der stor usikkerhed om fremtiden

Derfor vil både julebankospil, julemarked, julemandsbesøg og det grønlandske kor uden tvivl blive aflyst.

Vi gennemføre med sikkerhed:

Stand med æbleskiver og varme julevafler i Stege flere dage op mod jul

Julefrokoster i restauranten hver søndag

Julefrokoster mod forudbestilling alle dage

Julefrokost i restauranten 2. juledag

Julefrokost leveringer ud af huset

Nytårs Take Away menu

Se menu på vores hjemmeside

<https://fanefjordskovpavillon.dk/jul-nytaar-2020/>

Nyhedsbrev

November 2020 www.fanefjordskovpavillon.dk

tlf. 55 81 73 67



Smørrebrød hver søndag

På mange kunders opfordringer vil vi hylde de klassiske danske smørrebrød hver søndag i 2020. Vi tilbyder alle mulige slags færdig smurt smørrebrød, så ikke noget med en buffet hvor man skal hente, nej du får serveret præcis det eller de stykker smørrebrød du kunne tænke dig for blot 40 kr.



Information

Som det sikkert allerede er de fleste bekendt, har regeringen indført en række stramninger, gældende fra denne uge, i forbindelse med covid19.

Vi har alt plads her i Fanebjerg Skovpavillon og har derfor ikke vanskeligheder ved at overholde de nye retningslinjer.

Det kommer således ikke til at have nogen særlig betydning for vores restaurant, da der er rigeligt med plads i lokalerne og de tilstødende rum.

Vi kommer i nærmeste fremtid til at tilbyde take away-mad/vin for dem, som hellere vil spise maden derhjemme.

Derfor kan du købe menuer fra vores spise kort som Take Away . Du skal blot kontakte os på mail eller tlf. og fortæller hvor du ønsker af afhente din bestilling. Så er det pakket varm og klar ved afhentning.

Foruden take-away, har vi allerede for nogen tid siden annonceret tilbyder vi også vores forskellige juleborde som Take Away – se menuer på vores hjemmeside: <https://fanefjordskovpavillon.dk/jul-nytaar-2020/>

Vi ser positivt på fremtiden og kan med sindsro sige, at der ikke er nogen ko på isen herude i skoven, men vi håber selvfølgelig på, at I fortsætter med at støtte os - det er trods alt den bedste måde at hjælpe hinanden igennem denne vanskelige tid.

Ved spørgsmål og bookinger kontakt os på <mailto:info@fanefjordskovpavillon.dk>

Tak for jeres støtte og tålmodighed.
Gitte og Lars Kleist

Mortens aftens menu

13. & 14. november 2020

I restauranten serverer vi:

Mortens aftens menu

Gammeldaws andesteg med alt tilbehør

samt æblekage med vanilje is

Pris pr. pers. 220 kr.

Husk bordbestilling



**Husk Take Away
Andesteg
11. november**

Gourmet aften

20. & 21. november 2020 kl. 18

Vi holder gourmet aften hvor vi servere en 5 retters vildt menu hvor udover vildt vil der indgå æbler fra vores lokale producent Fanebjerg frugt

Vi får hjælp af Kenneth Wilhelm fra MasterChef på TV3 (billede fra TV3)

Menu:

Jordskokkesuppe med vildt bacon og jordskokker chip samt persilleolie hertil brød croutoner

Rødbedemarineret laks med krydderurter, peberrod, ærteskud og rugbrød chips

Fasanroulade med æbler og serano skinke, frisk grønkål hertil nøddemayo og æbleskum

Rådyrefilet serveret med friske grøntsager, klar vild glaze og rødvinns pocheret pære

Æblepie med nødder hertil brombær/rabarber is

Pris pr. pers 360 kr.

Vi servere en dejlig vin menu denne aften med specielt udvalgte vine á 220 kr. pr. pers.



TORS-LØRDAGS TAKE AWAY MENU

Hver fredag og lørdag tilbyder vi Take-Away

Alt varm og pakket lige klar til servering

Wienerschnitzel skysauce, ærter, grøntsager, dreng samt pommes sauté á 150 kr.

T-bone steak med grøntsager, bearnaisesauce samt pommes frites á 150 kr.

Ugens hovedret á 165 kr. - se vores menukort

Bestil i god tid og husk at giv om besked om tidspunkt for afhentning.

Se mere om afhentning og håndtering [her](#)



Stege håndværkerforening

