



Sommer i Fanefjord skovpavillon

Vi har fået rigtig mange positive tilkendegivelser på vores nye udekøkken med grill koncept, derfor fortsætter vi med udekøkkenet hele august måned ud.

Sommer udekøkken med grill

Hver torsdag-lørdag fra kl. 18.00

Sommeren igennem tilbyder vi som noget helt nyt mad, fra vores store udekøkken
buffet
Hvis vi løber ind i dårligt vejr - så har vi vores normal "mandags-onsdags spisekort"

Fra vores udekøkken kan du frit forsyne dig med fx:

**Dagens wok ret
Kalvekotelet af filet
Bøf af oksefilet
Grill pølser
Spareris
Kyllingegrillspyd
Majskolber i smør
Bearnaisesauce - Fløde dijonsauce
Forskellige dressinger
Kryddersmør**

Vegetar pandekage med perlebyg Bagte kartofler fra vores kartoffel ovn

Forskellige salater med bl.a. Coleslawsalat

Tomatsalat med langtidsbagte tomater med mozzarella

Pris pr. pers. 275 kr.



Husk tilmelding til sanketur 3. oktober 2021 – kl. 10.00

VILD MAD

Fanefjord Skovpavillon med køkkenchef Lars Kleist og Susanne Rosenild som er biolog og indehaver af Naturguide Møn, vil tage dig gennem en rejse i naturens råvarer spisekammer og gastronomi.

Begge vil øse ud af deres store erfaringen inden for hver deres felt og tilsammen vil alle gå hjem med en kæmpe oplevelse, og en stor inspiration til hvordan man kan tænke nye råvarer ind i køkkenet. Du får masse af råd, vejledning og tips undervejs

Denne event er velegnet til en gruppe på min. 20 pers. – det kunne være et teambuilding kursus eller en alternativ sommer komsammen / julefrokost eller andet.

Dagen starter kl. 10. med at mødes foran Fanefjord Skovpavillon, hvor både Susanne og Lars kommer med en præsentation af dagen og hvilke "prøvelser" du vil opleve.

Herefter går turen for gruppen ud i naturen sammen med Susanne, her vil Susanne guide og vejlede i hvordan og hvor man kan sanke råvarer i naturen.

Tilbage i Fanefjord Skovpavillon vil Lars Kleist tage gruppen igennem en tilberedning af en 2 retters menu med friske råvarer fra naturens spisekammer, du vil få masse af viden som du kan bruge i dit køkken der hjemme.

Når gruppen har tilberedt en to retters menu sammen med Lars Kleist, så skal vi naturligvis smag udbyttet af dagen sammen i restauranten.

Gennemføres ved min. 20 tilmeldinger

Pris pr. deltager 475 kr. inc. vin til menuen

Sommer frokost søndag mellem kl. 12-15

Hver søndag fra d. 8. august servere vi kl. 12-15 tilbyder vi klassisk dansk smørrebrød.

Vi hylde det danske smørrebrød

Du har mulighed for at vælge fra vores smørrebrødsbuffet med højt belagt dansk smørrebrød af forskellige slags.

Vi har en enheds pris på 45 kr. pr. stk.

