



Bordbestilling 55 81 73 67 el. info@fanefjordskovpavillon.dk

Nyhedsbrev

Oktober 2021 www.fanefjordskovpavillon.dk tlf. 55 81 73 67



Nyt menu kort i Fane fjord skovpavillon

Vi skifter løbende vores menu kort, således benytter vi de råvarer som er i sæson. Vi har verdens mindste spisekort, men til gengæld får alle en rigtig god oplevelse. Vi har rigtig mange selskaber i øjeblikket, så vi kan kun anbefale at bestille bord. De mange selskaber gøre at vi qua corona er lidt tilbageholdende med både at have restauranten åben på samme tid som vi har store selskaber, derfor ha vi valgt at lukke restauranten når vi har store selskaber. Herved sikre vi at både restaurant gæster og gæster til selskaber får en god oplevelse.

Du kan altid se hvornår vi har store selskaber som lægge beslag på huset inde på vores hjemmeside. Klik på INFO knappen på hjemmesiden, og herefter vises en liste over dage som er booket helt op.

Menukort

Den første november 2014 åbnede Fane fjord Skovpavillon med Gitte og Lars Kleist som værter. Vi er værtpar med stor erfaring. Lars er uddannet kok og har gennem 42 år arbejdet i restaurationsbranchen som både selvstændig og kokkeshæf. Gitte er spids på at bygge om folk, og sætter en ære i at det ser ordentlig ud. Hun er husets økonomiske specialist og drivkraften omkring at servicere gæsterne. Vi er garanteret kvalitet og service. På den gastronomiske side vil vi stadig servere de gode gamle danske selskabsretter, krydret med et strejf af fornyelse. Vi er en mand og kone forretning og vi vil gerne kaste lidt af vores personlighed ind i både servering og mad. Vi har et ærligt kokken med fokus på gode råvarer, vi vil ikke have et stort menu kort, hellere et lille og godt spisekort hvor der er kødet for netop din mad. Velkommen til vores lille plet af paradys i Fane fjord Skov



Torsdag-Lørdag

Vi har verdens mindste spisekort, men til gengæld er det lavet af friske råvarer og veltilavet. Vi skifter menu ofte, så næste gang du kommer har vi tre nye retter på spisekortet. Forret: Hummerbisque med cognac og jomfruhammerhaler, hummerslam, butterdejleron. Hovedret: Helstegt oksemørbrad med forskellige grøntsager fra torvet, hertil bearnaisesauce og store pommesfrites (kan laves som vegetar). Dessert: Pernod stegte friske figer med ristet mandler og vanilje is.



Kr. 100,-

Kr. 235,-

Kr. 125,-

Selskab

Vi har de perfekte rammer for netop dit selskab. Vi kan tilbyde alt lige fra tre retter mad med vine til bus-udflugter. Vores store sal kan huset mere end 100 pers. Udover salen har vi både veranda, jagstuen og pejsestuen. Hertil kommer vores store udendørs areal, så der er masser af plads i og omkring huset. Kontakt os for et uforpligtende tilbud på netop dit arrangement.



Søndag

Frokost tilbud

Hver søndag fra 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.

Kage: Dagens kage (spørg betjeningen/tavle)

Kr. 45,-



Børnemenu: Fiskefilet med pommes frites

Kr. 85,-

Søndag

kl. 12-15



Drikkevarer speciel Kronenbourg "Blanc 1664" Kr. 32,- Sommerby "Spritz" Kr. 36,- Tuborg Nøl (alkoholfri) Kr. 32,- Salt fra Søbøghed -Hyldeskonst -Eldsmat -Citronlemonade Kr. 32,- Brown Ale fra Ørbæk Bryghus Kr. 36,- Indian Pale Ale fra Ørbæk Bryghus Kr. 36,- Tuborg Julebryg Kr. 32,-

Køkken lukker kl. 16.00 om søndagen

Drikkevarer

Fadel Tuborg Classic 0,5l. Kr. 55,- Fadel Tuborg Classic 0,25l. Kr. 32,- Solvand flaske 25cl. (først alle gængse slags) Kr. 32,- Coke cola, Zero, Fanta, Faxe kondi m.f. Kr. 25,- Kildevand 0,4 l. Kr. 32,- Øl på flaske Kron Tuborg, Classic og Hof Kr. 32,- Snaps 2 cl. (forskellige gængse slags) Kr. 55,- Cognac / likør Kr. 55,- 1 glas. husets hvidvin, rosé el. rødvin Kr. 195,- 1 fl. husets hvidvin, rosé el. rødvin Kr. 265,- 1 fl. Gilardino Puglia Appassimento Speciel vine - snak med betjeningen, vi har altid gode vine på tilbud Dagpris

Kaffe

Brygget på frisk malet bønner af bedste kvalitet 1 kop / espresso / cappuccino / latte Kr. 30,- 1 kop kaffe el. the fra sortiment box Kr. 30,- Refill/opfyldning Kr. 18,- Alm. kaffe 1 lille kande (stempel) Kr. 85,- Alm. kaffe 1 stor kande (stempel) Kr. 110,- Varm chokolade med flødeskum Kr. 45,- Frisk kaffe med flødeskum og 4 cl. whisky Kr. 85,- Fransk kaffe med 4 cl. cointreau og flødeskum Kr. 85,-



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

VILD MAD

Fane fjord 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 Fane fjord 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 Fane fjord 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

Gourmet aften 12. & 13. november

Vi laver 5 rettet mad over vildt, efterår og Mortens aften

Pocheret torsk med jordskokkeskum, nøddeolie og nødde tuil

Sprængt fasanbryst med svampe chutney

Berberi anderbryst med stegte rodgrøntsager og saltstegte kastanjer hertil andesky

Indbagt landbrie med solbærkompot hertil forskellige friske bær

Karamelbrød med æblekompot samt vanilje is

Pris pr. pers. 380 kr.

Vin menu á 225 kr. pr. pers

med et glas specielt udvalgt vin til hver ret

Husk bord bestilling 55 81 73 67 el. mail info@fanefjordskovpavillon.dk

Jule-gourmet aften 11. & 12. december 17. & 18. december

