



Nyhedsbrev



Februa 2022 www.fanefjordskovpavillon.dk tlf. 55 81 73 67

Fanefjord skovpavillon

Qua corona har vi alle lidt udfordringer, derfor må vi på kraftigste opfordre til bordbestilling i godt tid.

Vi efterlever naturligvis myndighedernes krav og anbefalinger.

Det betyder at alle gæster slipper for at et gyldig coronapas fra d. 1.2.22.

Ligeledes bortfalder mundbind i restauranten.

Vi har mange selskaber og ønsker ikke at blande store selskaber med aktiviteter i restauranten, derfor er vi fra tid til anden nød til at lukke restauranten fordi selskaber lægger beslag på hele huse.

Under INFO på vores hjemmeside kan man holde sig opdateret på vores åbningstider.

Menukort

Den første november 2014 åbnede Fanefjord Skovpavillon med Gitte og Lars Kleist som værter.

Vi er værtpar med stor erfaring.

Lars er uddannet kok og har gennem 43 år arbejdet i restaurationsbranchen som både selvstændig og kokkenschef.

Gitte er spids på at hygge om folk, og sætter en ære i at det ser ordenligt 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 dage 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 kølet for netop din mad.

Velkommen til vores lille plet af paradys i Fanefjord Skov



Torsdag-Lørdag

Vi har verdens mindste spisekort, men til gengæld er det lavet af friske råvarer og veltillavet.

Vi skifter menu ofte, så næste gang du kommer har vi tre nye retter på spisekortet

Forret:

Stegt laks med hollandsaiskum, rejer og frisksalat hertil butterdejsfleron Kr. 120,-



Hovedret:

Helstegt oksemørbrad med forskellige grøntsager fra torvet, her til svampecremesauce, stegte svampe og stegte rodfrugter (kan laves som vegetar) Kr. 245,-



Dessert:

Crep Suzette med vanilje is (flammet pandekager) Kr. 130,-



Det varme kokken lukker kl. 20.00

Selskab

Vi har de perfekte rammer for netop dit selskab.

Vi kan tilbyde alt lige fra tre retter mad med vine til forskellige buffettener.

Vores store sal kan huse mere end 100 pers. Udover salen har vi både veranda, jagstuen og pejestuen.

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,-



Børnemeny

Fiskefilet med pommes frites Kr. 85,-

Søndag

kl. 12-15



Drikkevarer speciel



Kronenbourg "Blanc 1664" Kr. 34,-

Sommersby "Sprit" Kr. 38,-

Tuborg Nul (alkoholfri) Kr. 34,-

Soft fra Sobogård

- Hyldeblomst

- Eblmost

- Citronlemonade Kr. 34,-

Brown Ale fra Ørbæk Bryghus Kr. 37,-

Indian Pale Ale fra Ørbæk Bryghus Kr. 37,-

Tuborg Julebryg Kr. 34,-

Kokken lukker kl. 16.00 om søndagen

Drikkevarer

Fadøl Tuborg Classic 0,5l	Kr. 57,-
Fadøl Tuborg Classic 0,25l	Kr. 34,-
Sodavand flaske 25cl. (fører alle gængse slags)	Kr. 34,-
Coke cola, Zero, Fanta, Faxe kondi m.f.	
Kildevand 0,4 l	Kr. 25,-
Øl på flaske Gran Tuborg, Classic og Hof	Kr. 34,-
Snaps 2 cl. (forskellige gængse slags)	Kr. 32,-
Cognac / likør	Kr. 56,-
1 glas. husets hvidvin, rosé el. rødvin	Kr. 57,-
1 fl. husets hvidvin, rosé el. rødvin	Kr. 198,-
1 fl. Gilardino Puglia Appassimento	Kr. 269,-
Speciel vine - snak med betjeningen	
vi har altid gode vine på tilbud	Dagspris

Kaffe

Brygget på frisk malet bønner af bedste kvalitet	
1 kop / espresso / cappuccino/ latté	Kr. 32,-
1 kop kaffe el. the fra sortiment box	Kr. 32,-
Refill/opfyldning	Kr. 20,-
Alm. kaffe i lille kande (stempel)	Kr. 85,-
Alm. kaffe i stor kande (stempel)	Kr. 112,-
Varm chokolade med flødeskum	Kr. 50,-
Irsk kaffe med flødeskum og 4 cl. whisky	Kr. 90,-
Fransk kaffe med 4 cl. cointreau og flødeskum	Kr. 90,-



Gourmet aften

Vi har planlagt gourmet aften d. 11. marts og d. 12 marts 2022 fra kl. 18.00 Vi laver som altid en 5 retters menu med mulighed for tilkøb af vinmenu.

Du kan se menu på vores hjemmeside og naturligvis har foråret fundet vej til hele menuen

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

Du kan allerede nu bestille bord til denne gastronomiske aften på 55 81 73 67 el. info@fanefjordskovpavillon.dk

