



Nyhedsbrev



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

Gourmet aften i Fanefjord skovpavillon

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.

Friske hvide og grønne asparges med rejer og frisk stenbiderrogn samt vagtelæg og hollandaiseskum – hjemmebagt brød

Ferskrøget laks med spinatsauce og friteret persille samt hjemmebagt brød

Kalvemedaljon med friske forårs grøntsager hertil madeira sky

Danabloumoussé med høvlet parmesan og honning syltet valnødder

Skovmærkefløde is med rabarbersirup, krystalliseret hvid chokolade, bær, marengs og hvid chokolade moussé

Pris pr. pers. 385 kr.

<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

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

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 kokkechef.
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 for 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 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:
Friske hvide og grønne asparges med rejer og frisk stenbiderrogn samt vagtelæg og hollandaiseskum – hjemmebagt brød Kr. 120,-



Hovedret:
Kalvemedaljon med friske forårs grøntsager hertil madeira sky (kan laves som vegetar) Kr. 245,-



Dessert:
Citron is rabarbersirup, krystalliseret hvid chokolade, bær, marengs og hvid chokolade moussé Kr. 125,-



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 pejstuen.
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 "Spritz" Kr. 38,-
Tuborg Nil (alkoholfri) Kr. 34,-
Soft fra Sobogård
- Hyldebløst
- Elbløst
- 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,-
Irk kaffe med flødeskum og 4 cl. whisky Kr. 90,-
Fransk kaffe med 4 cl. cointreau og flødeskum Kr. 90,-



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

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.



Stege håndværkerforening

