



# Nyhedsbrev

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



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

## Undskyld vi roder

Vores huset er gammelt, og hele tiden skal der vedligeholdes ét eller andet. Vi har netop skiftet et par vinduer. Nu står vi foran en større byggeopgave, som påbegyndes 4. april. Vores veranda udenfor blive flisebelagt og løftet i niveau med bygningen, det betyder at kørestole og rollatorer let kan komme ind i huset, idet terrassen foran verandaen bliver udformet som én stor rampe. Når vi er færdige midt i april vil der i fremtiden være mulighed for at sætte af ved fli-sekanten i hele terrassens længde og bredde for kørestole mv. Vi har fået et tilskud fra Vordingborg kommunes tilgængelighedspulje som støtter projekter der øget tilgængeligheden af bl.a bygninger. Udover flisebelagt terrasse bliver hele terrassen samt vores udekøkken overdækket med sejl, således man kan sidde i ly for sol og regn. Behøver vi at sige, det hele bliver lavet med respekt for vores gamle hus Nye borde og stole er også indkøbt, så det bliver nye og fantastiske omgivelser for alle i den kommende sommer.



## Påskefrokost i skoven

Vi holder påskefrokost d. både d. 17. og d. 18. april fra kl. 12.00

Igen i år sætter vi en kæmpe påske frokost buffet op i salen

Husk bordbestilling

Påske buffet:

Marinerede hvide sild med karrysalat

Lun stegt sild med sennep og bløde løg

Krydder sild med løg og capers

Karry sild

Æg med grønlandske rejer og mayonnaise

Stegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade og citron

Gravad laks med vand dressing

Hjemmelavet hønsesalat med bacon

Tarteletter med høns i asparges

Mørbradbøf med blødeløg og agurkesalat

Lun leverpostej med hjemmerøget bacon og svampe

Stegt medister med stuvet spinat

Glaseret hamburgerryg med italiensk salat

Stegt kylling med persille

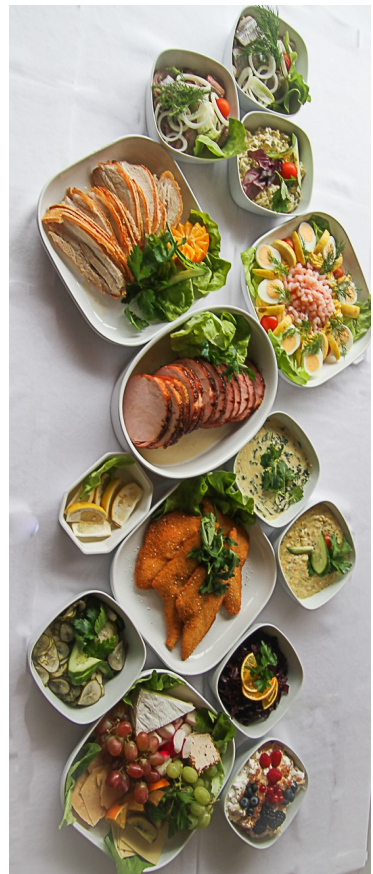
Kamsteg med sprød svær og rødkål

Oste anretning med forskellige oste samt frugtsalat

Cheesecake med skovbær

Forskelligt brød, smør og fedt

Pris pr. pers. 275 kr.



### Menukort

Den første november 2014 åbnede Fanefjord Skovpavillon med Gite og Læs Kædet som værter. Vi er værter med stor erfaring. Læs er udførelse af kød og har gennem 21 år arbejdet i restaurationsbranchen som både køkkenchef og kokkepige. Gite er spids på at bygge om folk, og sætter os an i at det ser ordentligt ud. Hun er licens autoriseret specialist og driver køkken omkring et service personale. Vi er garanteret for kvalitet og service. På den gastronomiske side vil stadig servere de gamle gammel-dags danske retter, krydret med et strejf af fantasie. Vi er en smag og bare smag og vi vil gerne kaste lidt af vores personlighed ind i både servering og mad. Vi har et særligt kikk med fokus på gode råvarer, vi vil ikke have et stort menu kort, hellere et lille og godt spisekort hvor der er fokus på vores få mad. Velkommen til vores lille pluk af paradis i Fanefjord Skov



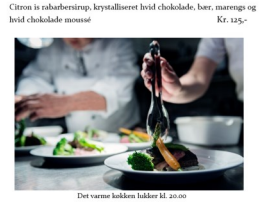
### Torsdag-Lørdag

Vi har verdens mindste spisekort, men til gengæld er det lavet af friske råvarer og veltilberedt. Vi skifter menu ofte, så næste gang du kommer har vi tre nye retter på spisekortet

Forret: Friske borsås og grønne asparges med rejer og fisk med lakrids og smør samt vuggeløg og hvidkålssalat - hjemmelavet brød Kr. 100,-

Hovedret: Kalkunfilet med friske grønne gremogter hertil smørret dip (kun leveres som vegetar) Kr. 145,-

Desert: Citrus frugtservering, krydret jord chokolade, bær, smør og jord chokolade smør Kr. 125,-



Det varme bakked bakked 11. 2020

### Selskab

Vi har de perfekte rammer for netop dit selskab. Vi kan tilbyde alt lige fra tre retter med vine til forskellige buffetter. Vores stuer vil kun have mere end 100 pers. Udover salen har vi både veranda, jagtstuen 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 smørbrød. Vi hylder det danske smørbrød Du har mulighed for at vælge fra vores smørbrødsbuffet med højt belagt dansk smørbrød af forskellige slags. Vi har en enheds pris på 45 kr. pr. stk.

Kager: Dagens kage (sprøjt, betjnings-/tarde) Kr. 45,-



Børnemenu: Fiskefilet med pommes frites Kr. 85,-

### Søndag

kl. 12-15 Foto of various dishes on a plate.

Drikkevarer speciel Kr. 34,-

Kronborg "Blau 064" Kr. 34,-

Sommerby "Spitz" Kr. 38,-

Tuborg Nøl (alkoholfri) Kr. 34,-

Salt fra Søborged Kr. 34,-

Hydratant Kr. 34,-

Chokolade Kr. 37,-

Brown Ale fra Østsk. Bryghus Kr. 37,-

Infus Pale Ale fra Østsk. Bryghus Kr. 34,-

Tuborg Julebryg Kr. 34,-

### Drikkevarer

Fidel Tuborg Classic 0,5l Kr. 57,-  
Fidel Tuborg Classic 0,25l Kr. 34,-  
Sølvand flaske 25cl. (først alle grønne slags) Kr. 34,-  
Coke zero, Fanta, Faxe kraft m.f. Kr. 25,-  
Kålvesand 0,4 l. Kr. 34,-  
Øl på flaske Gran Tuborg, Classic og Hof Kr. 34,-  
Snaps 2 cl. (forskellige grønne slags) Kr. 34,-  
Cognac / liker Kr. 57,-  
1 glas. luget hvidvin, rød el. rosévin Kr. 57,-  
1 fl. luget hvidvin, rød el. rosévin Kr. 198,-  
1 fl. Giardino Puglia Appassimento Kr. 259,-  
Special 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 / latte Kr. 22,-

1 kop kaffe el. the fra sortiment box Kr. 22,-

Bælgeløgsking Kr. 20,-

Altin kaffe lille kande (stempel) Kr. 85,-

Altin kaffe stor kande (stempel) Kr. 112,-

Varm chokolade med flødeskum Kr. 50,-

Irsk kaffe med flødeskum og 4 cl. whiskey Kr. 90,-

Fransk kaffe med 4 cl. cocteau og flødeskum Kr. 90,-

## Vi har travlt i foråret

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

Vi har rigtig 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 og særligt lukke dage for restauranten

