



# Nyhedsbrev

maj 2022 [www.fanefjordskovpavillon.dk](http://www.fanefjordskovpavillon.dk) tlf. 55 81 73 67



Bordbestilling 55 81 73 67 el. [info@fanefjordskovpavillon.dk](mailto:info@fanefjordskovpavillon.dk)

## Ny terrasse

Vi er stort set færdig med vores nye terrasse foran vores veranda. Det er helt blevet helt fantastisk. Vi får overdækket hele terrassen med solsejl, så man kan sidde i ly for regn, sol og aften dug. Lige nu er vi ved at lægge sidste hånd på vores udekøkken som vi starter op med i uge 19. Terrassen er udformet som én stor kørestolsrampe, således adgang til huset kan ske uden nogen forhindringer. Vi får i øvrigt plads til over 50 mennesker på terrassen på en gang. Det vil være de perfekte rammer for udendørs servering.



## VILD MAD

### 7. maj kl. 10.00 & 11. maj kl: 17.00

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. (KL. 17.00) med at mødes foran Fanefjord Skovpavillon, hvor både Susanne og Lars kommer med en præsentation af dagen og hvilke "prøver" 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.

Tilmelding på mail (vi fremsender tilmeldings gebyr pr. mail ved tilmelding 400 kr. pr. pers.)

[info@fanefjordskovpavillon.dk](mailto:info@fanefjordskovpavillon.dk)



### Menukort

Den første november 2014 åbnede Fanefjord Skovpavillon med Gitte og Lars Kleist som værter. Vi er værter med stor erfaring. Lars er uddannet kok og har gennem 21 år arbejdet i restaurationsbranchen som både køkkenchef og kokkepige. Gitte er spids på at bygge om folk, og sætter en ære i at det ser ordentligt ud. Hun er bakkens ekspert og driver køkken omkring et service-gæsterne. Vi er gæster for kvalitet og service. På den gastronomiske side vil vi stadig servere de gamle gamle danske selskabsretter, krydret med et strejf af fantasy. Vi er en smag og bare smagning og vi vil gerne kaste lidt af vores personlighed ind i både servering og mad. Vi har et særligt forhold med fokus på gode råvarer, vi vil ikke have et stort menu kort, hellere et lille og godt spisekort hvor der er fokus på smag og kvalitet. Velkommen til vores lille plot af paradis i Fanefjord Skov.



### Torsdag-Lørdag

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

**Føret:** Friske bær og grønt anrangeret med rejer og fisk med lakrids og smør og hvidkålssalat - hermed en god smag. Kr. 100,-

**Hovedret:** Kalkunfilet med friske farver gængsager her til maden er dyt (den lever som vegetar) Kr. 145,-

**Desert:** Citrus is i skaldet, krydderretter her til chokolade, bær, smør og god chokolade smør. Kr. 105,-



### Selskab

Vi har de perfekte rammer for netop dit selskab. Vi kan tilbyde alt lige fra tre retter med vin til forskellige buffetter. Vores stuer er så kan have 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 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 (spørg betjeningen/teller) Kr. 45,-



**Børnemenu:** Fiskefilet med pommes frites Kr. 85,-

### Søndag

kl. 12-15



**Drikkevarer speciel**

Kronborg "Blå 064" Kr. 34,-

Sommerby "Spitz" Kr. 38,-

Tuborg Nøl (alkoholfri) Kr. 34,-

Salt fra Søborg

Jydskøl

"Elsner"

Citrusmande

Brown Ale fra Østsk. Bryghus

Infused Pale Ale fra Østsk. Bryghus

Tuborg Julebryg Kr. 34,-

Køkken lukker kl. 16.00 om søndagen

### Drikkevarer

Fadøl Tuborg Classic 0,5l Kr. 57,-

Fadøl Tuborg Classic 0,25l Kr. 34,-

Sølvannd flasker 25cl. (først alle gængs alags) Kr. 34,-

Cake cola, Zero, Fanta, Faxe kold m/f. Kr. 25,-

Kildevand 0,4 l. Kr. 34,-

Øl på flaske Gran Tuborg, Classic og Hof Kr. 34,-

Snaps 2 cl. (forskellige gængs alags) Kr. 34,-

Cognac / likør Kr. 57,-

1 glas. Luett hvidvin, rød el. rosévin Kr. 57,-

1 fl. Luett hvidvin, rød el. rosévin Kr. 198,-

1 fl. Giardino Puglia Appassimento Kr. 289,-

Special vine - snak med betjeningen

Vi har altid gode vine på tilbud

Daggers

### Kaffe

Brygget på frisk malet bønner af bedste kvalitet

1 kop / espresso / cappuccino / latte Kr. 22,-

1 kop kaffe el. the fra sortimentet hos Kr. 22,-

Bællingopklækning Kr. 20,-

Alt. kaffe i lille kande (stempel) Kr. 85,-

Alt. 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,-

## 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



Steg håndværkerforening

