



# Nyhedsbrev

Juni 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)

## Sankt Hans aften

23. juni holder vi Sankt Hans aften i Fanefjord Skovpavillon fra kl. 18.00

Vi byder på en velkomstdrink og herefter griller vi i vores store udekøkken

Kl. 21.00 er der bål på parkeringspladsen, hvor vi synger midsommervisen

Menu:

- Dagens wok ret
- Kalvekotelet af filet
- Bøf af oksefilet
- Store grill pølser
- Spareribs
- Kyllingspyd
- Nakkekoteletter
- Bearnaisesauce – Fløde dijonsauce
- Forskellige dressinger
- Kryddersmør
- Pastasalat
- Vegetar pandekage med perlebyg
- Bagte kartofler fra vores kartoffel ovn
- Mini pizza fra vores brændefyret pizzaovn
- Smør dampet majs
- Forskellige salater med bl.a.
- Coleslawsalat
- Marineret grøntsager
- Kartoffelsalat med nye kartofler
- Tomatsalat med langtidsbagte tomater med mozzarella
- Foccacia brød og smør
- Pris pr. pers. 350 kr.



## 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 43 år arbejdet i restaurationsbranchen som både selvstændig og kokkenschef.

Gitte er spids på at bygge om folk, og sætter en ære i at det ser ordentligt ud.

Hun er lunest 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 fantasy.

Vi er en mand og løse 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

**SOMMER UDE KØKKEN 2022**

Sommeren igennem har vi åben for vores udekøkken fra torsdag til lørdag aften fra kl. 18.00.

(fra d. 19. maj 2022 og til og med hele august mdr.)

Vi har det største udekøkken på Møn, som indeholder, vand, gasblus, kæmpe brændefyret grill og pizzaovn.

Kølebord til alt tilbehør mv.

Udekøkkenet er de perfekte rammer om en hyggelig aften i skoven, hvor middagen kan nydes i et afslappet tempo under fuglesang og idyllisk natur.

Hvis vejret er dårlig har vi naturligvis en plan B

Vi tilbyder en stor grill buffet hvor vi ad hoc tilbereder:



## Udekøkken menu:

- Dagens wok ret
- Kalvekotelet af filet
- Bøf af oksefilet
- Store grill pølser
- Spareribs
- Kyllingspyd
- Nakkekoteletter
- Bearnaisesauce – Fløde dijonsauce
- Forskellige dressinger
- Kryddersmør
- Pastasalat
- Vegetar pandekage med perlebyg
- Bagte kartofler fra vores kartoffel ovn
- Mini pizza fra vores brændefyret pizzaovn
- Smør dampet majs
- Forskellige salater med bl.a.
- Coleslawsalat
- Marineret grøntsager
- Kartoffelsalat med nye kartofler
- Tomatsalat med langtidsbagte tomater med mozzarella
- Foccacia brød og smør
- Pris pr. pers. 350 kr.

## 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 43 år arbejdet i restaurationsbranchen som både selvstændig og kokkenschef.

Gitte er spids på at bygge om folk, og sætter en ære i at det ser ordentligt ud.

Hun er lunest 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 fantasy.

Vi er en mand og løse 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 vellavet.

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

**Førret:**

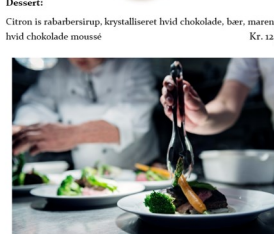
Friske hvide og grønne asparges med rejer og frisk stenshiderogn samt vageleg og hollandaiseskum - hjemmebagt brød Kr. 120,-

**Hovedret:**

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

**Dessert:**

Citron is rabarbering, krydret hvid chokolade, bær, mælk og hvid chokolade mousse Kr. 125,-



## Selskab

Vi har de perfekte rammer for netop dit selskab.

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

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

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 smørbrødbuffet med højt belagt dansk smørbrød af forskellige slags.

Vi har en enheds pris på 45 kr. pr. stk.

**Kage:**

Dagens kage (spørg betjeningen/tale) Kr. 45,-



**Børnemenu**

Fiskefilet med pommes frites Kr. 85,-

## Søndag

kl. 12-15



**Drikkevarer speciel**

Koningsborg "Blanc 664" Kr. 34,-

Sommersby "Spitz" Kr. 38,-

Tuborg Nøl (alcoholfri) Kr. 34,-

Salt fra Sobogiet

- Hyllebær

- Ekshout

- Citrusmonade Kr. 34,-

Brown Ale fra Østbæk Bryghus Kr. 37,-

Indian Pale Ale fra Østbæk Bryghus Kr. 37,-

Tuborg Julebryg Kr. 34,-

Køkken lukker kl. 01.00 om søndagen

## Drikkevarer

Fadel Tuborg Classic 0,5l Kr. 37,-

Fadel Tuborg Classic 0,25l Kr. 34,-

Solvang flaske 25cl. (fører alle gængse slags) Kr. 34,-

Coke cola, Zero, Fanta, Faxe koldt m.f. Kr. 25,-

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

Snap 1 cl. (forskellige gængse slags) Kr. 32,-

Cognac / Hvar Kr. 36,-

1 glas husets hvidvin, rød el. rødvin Kr. 37,-

1 fl. husets hvidvin, rød el. rødvin Kr. 398,-

1 fl. Giarolino Puglia Appassimento Kr. 259,-

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. 32,-

1 kop kaffe el. the fra sortiment box Kr. 32,-

Refill/oppfyldning Kr. 20,-

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

Alt. kaffe i stor kande (stempel) Kr. 122,-

Varm chokolade med flødeskum Kr. 50,-

Isk kaffe med flødeskum og 4 cl. whisky Kr. 90,-

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

## Vi har travlt henover sommeren

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

<https://fanefjordskovpavillon.dk/info/>

