

Nytårsmenu

2023



Restaurant Bregninge Mølle

Praktisk

Fordi det skal være til at betale og nemt at gå til...

Forretten er portionsanrettet i praktisk glas lige til at sætte på bordet, (pant 15,- kr. pr. glas inkl. låg) vi anbefaler at lune brødet

Allergener: mælk, æg, gluten og spora soja og sesam

Hovedretten er tilberedt og kommer i foliebakker, skal blot varmes i ovnen i ca. 25 minutter og anrettes

Saucen kommer i pantglas (15 kr. pr. glas med låg)

Allergener: mælk og æg

Desserten er portionsanrettet i praktisk glas lige til at sætte på bordet

(pant 15,- kr. pr. glas)

Allergener: gluten, æg, nødder, mælk og soja

Se bestillingsbetingelser på bagsiden

Nytårsmenu

Forret:

Varmrøget laksemousse serveret med salat og rogn
Hertil stenovnsbagt kuvertbrød

Hovedret:

Sous vide rosa stegt kvisteg af Freygaard Choko beef serveret
med grønsagssaute, 2 slags kartoffel samt mild cremet
bearnaisesauce

Dessert:

Møllerens nytårssdessert, hvid chokolademousse på bund af
brownie pyntet med chokolade turitella og tørret hindbær

Bestem selv hvor mange retter:

Hovedret 250,- kr

2 retter 300,- kr

3 retter 350,- kr

+ pant for glas

Skal bestilles til minimum 2 personer

Betingelser

Levering / Afhentning

Levering den 31/12 - 2022 mellem kl. 10.00 og 16.00 i Svendborg by, Tåsinge & Rudkøbing by. 100,- kr.

Afhentning på Bregninge Mølle, Kirkebakken 19, 5700 Svendborg
den 31/12 - 2022 mellem kl. 11.00 og 12.00

Bestilling & betaling

Bestilling på telefon 62225255

Betaling foregår ved bestilling

Ved alle henvendelser og ved afhentning skal ordrenummeret oplyses.

Sidste bestillingsdato er den 27/12 dog med forbehold for udsolgt, da vi har begrænset antal kuverter

Pant

Du kan vælge at beholde glassene, eller få panten retur

Lørdag den 6. januar 2024 mellem kl. 11.00 og 14.00 på
Bregninge Mølle, Kirkebakken 19, 5700 Svendborg, husk ordrenummer