

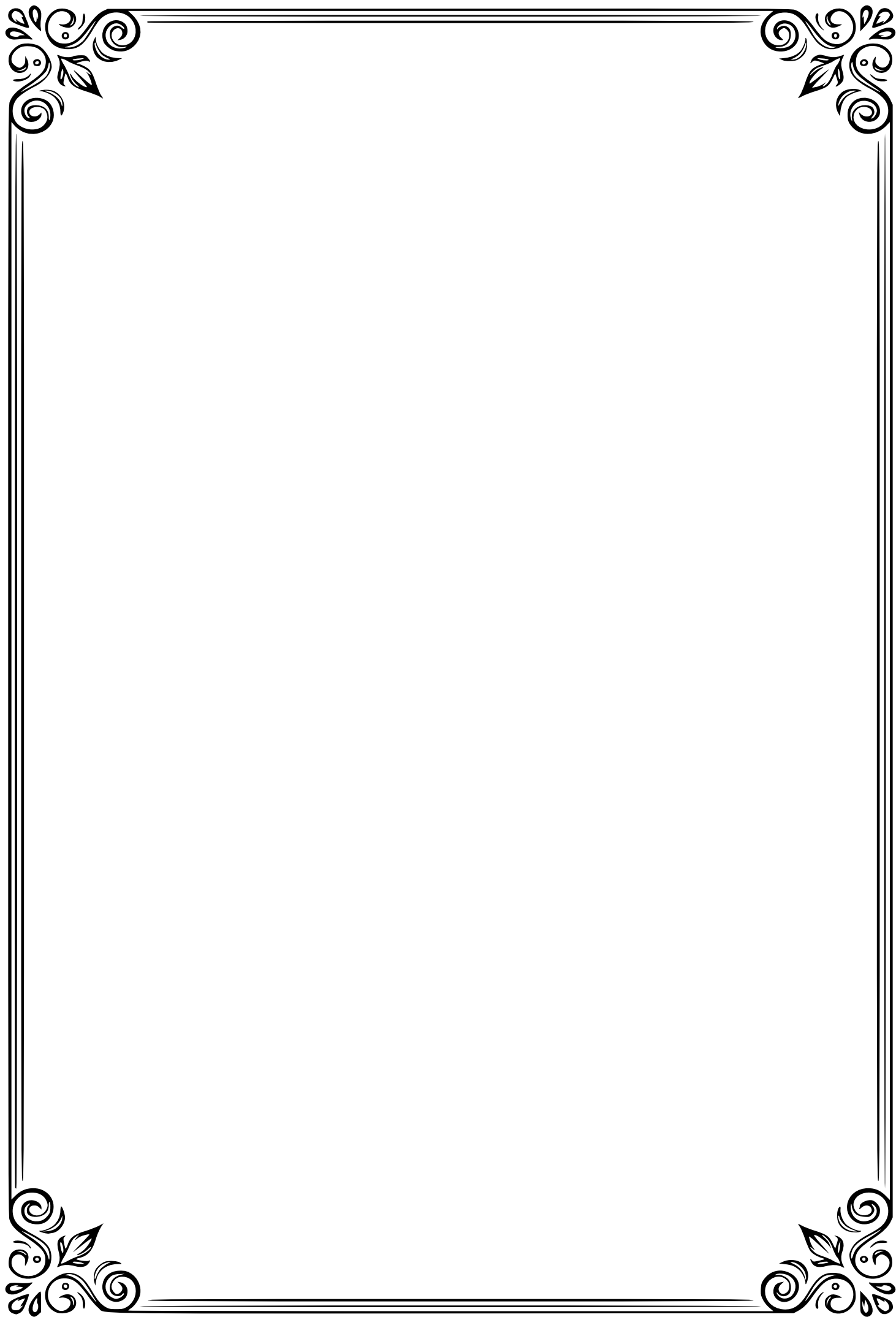
# Fest menukort 2024



## Restaurant Bregninge Mølle

☎ +45 62 22 52 55

[www.Bregninge-Mølle.dk](http://www.Bregninge-Mølle.dk)



# Velkommen

*Vi er en hyggelig familie drevet restaurant  
og vi holder åbent for selskaber  
fra 1. marts til den 30. december*

BREGNINGE MØLLE, KAN SKRIVE SIN HISTORIE 300 ÅR TILBAGE, NÆRMERE BESTEMT DEN 10. AUGUST 1711, HVOR NIELS JUELS VALDEMAR SLOT, GIVER MØLLER NIELS HANSEN FÆSTEBREV PÅ MØLLEN, DER LIGGER PÅ BREGNINGE HØJMARK MED TILHØRENDE HUS, MOD AT BETALE 20 RIGSDALERE ÅRLIGT TIL HERSKABET. DEN NUVÆRENDE BREGNINGE MØLLE ER FRA 1839, OG HAR FUNGERET INDTIL 1950 HVOR DEN BLEV INDRETTET TIL RESTAURANT.

*Vi ses på toppen af Bregninge bakke  
hos Familien Holst Madsen*

Kirkebakken 19, Taasinge

5700 Svendborg

☎ +45 62 22 52 55

# Mini Buffet - frokost

Max 4½ timers varighed, arrangementet slutter senest kl. 16.30  
minimum 20 voksne personer, ved minimum 30 personer tilbydes eget lokale

Velkomst:  
Møllens velkomst med bobler

Møllers buffet bestående af:  
Barbecue marineret cuvettesteg, kyllingespyd & møllers skinke  
Flødekartofler, mexicanske kartofler & provence kartofler  
Bearnaisesauce  
Pasta salat, broccolisalat & grøn salat

Dessert:  
Møllens vælge selv isbar  
hertil 1 glas dessertvin

Kaffe og te

Møllens hvidvin, rødvin og isvand samt øl og vand ad libitum i 3 timer

Festopdækning med pænt dækkede borde inkl. blomster & hvid stofdug.

398,- kr. pr. person

Børn der spiser med: 0-5 år 149,- kr. 6-11 år 199,- kr.

# Mini fest - frokost

Max 4½ timers varighed, arrangementet slutter senest kl. 16.30  
minimum 20 voksne personer, ved minimum 30 personer tilbydes eget lokale

Velkomst:

Møllens velkomst med bobler

Forret:

Butterdejsskal med høns i asparges\*

Hovedret:

Kalvesteg stegt som vildt\*

surt og sødt, waldorfsalat, smørristede kartofler samt fløde vildt sauce

Dessert:

Hjemmelavet islagkage\*

hertil 1 glas dessertvin

Kaffe og te

Møllens hvidvin, rødvin og isvand samt øl og vand ad libitum i 3 timer

Festopdækning med pænt dækkede borde inkl. blomster & hvid stofdug.

448,- kr. pr. person

Børn der spiser med: 0-5 år 149,- kr. 6-11 år 199,- kr.

\*andre retter kan vælges

# Mini Buffet - aften

Max 5 timers varighed, start kl. 18.00  
minimum 20 voksne personer, ved minimum 30 personer tilbydes eget lokale

Velkomst:  
Møllens velkomst med bobler

Forret:  
Butterdejsskal med høns i asparges\*

Møllers buffet bestående af:  
Barbecue marineret cuvettesteg, kyllingespyd & møllers skinke  
Flødekartofler, mexicanske kartofler & provence kartofler  
Bearnaisesauce  
Pasta salat, broccolisalat & grøn salat

Dessert:  
Møllens vælge selv isbar  
hertil 1 glas dessertvin

Kaffe og te

Møllens hvidvin, rødvin og isvand samt øl og vand ad libitum i 4 timer

Festopdækning med pænt dækkede borde inkl. blomster & hvid stofdug.

498,- kr. pr. person

Børn der spiser med: 0-5 år 199,- kr. 6-11 år 249,- kr.

\*andre retter kan vælges

# Mini fest - aften

Max 5 timers varighed, start tidligst kl. 18.00  
minimum 20 voksne personer, ved minimum 30 personer tilbydes eget lokale

Velkomst:  
Møllens velkomst med bobler

Forret:  
Butterdejsskal med høns i asparges\*

Hovedret:  
Kalvesteg stegt som vildt\*  
*surt og sødt, waldorfsalat, smørristede kartofler samt fløde vildt sauce*

Dessert:  
Hjemmelavet islagkage\*  
*hertil 1 glas dessertvin*

Kaffe og te

Møllens hvidvin, rødvin og isvand samt øl og vand ad libitum i 4 timer

*Festopdækning med pænt dækkede borde inkl. blomster & hvid stofdug.*

498,- kr. pr. person

Børn der spiser med: 0-5 år 199,- kr. 6-11 år 249,- kr.

*\*andre retter kan vælges*

# Classic Buffet

Max 8 timers varighed, start kl. 12.00 eller kl. 18.00  
minimum 20 voksne personer, ved minimum 30 personer tilbydes eget lokale

Velkomst:  
Møllens velkomst med bobler

Forret:  
Butterdejsskal med høns i asparges\*

Møllers buffet bestående af:  
Barbecue marineret cuvettesteg, kyllingespyd & møllers skinke  
Flødekartofler, mexicanske kartofler & provence kartofler  
Bearnaisesauce  
Pasta salat, broccolisalat & grøn salat

Dessert:  
Møllens vælge selv isbar  
hertil 1 glas dessertvin

Kaffe og te

Natmad:  
Smør selv snitter\*  
med pålæg, leverpostej & ost

Møllens hvidvin, rødvin og isvand samt øl og vand ad libitum i 7 timer

Festopdækning med pænt dækkede borde inkl. blomster & hvid stofdug.

598,- kr. pr. person

Børn der spiser med: 0-5 år 199,- kr. 6-11 år 299,- kr.

\*andre retter kan vælges



# Classic Fest

*Max 8 timers varighed, start kl. 12.00 eller kl. 18.00  
minimum 20 voksne personer, ved minimum 30 personer tilbydes eget lokale*

*Velkomst:*  
Møllens velkomst med bobler

*Forret:*  
Butterdejsskal med høns i asparges\*

*Hovedret:*  
Kalvesteg stegt som vildt\*  
*surt og sødt, waldorfsalat, smørristede kartofler samt fløde vildt sauce*

*Dessert:*  
Hjemmelavet islagkage\*  
*hertil 1 glas dessertvin*

Kaffe og te

*Natmad:*  
Smør selv snitter\*  
*med pålæg, leverpostej & ost*

*Møllens hvidvin, rødvin og isvand samt øl og vand ad libitum i 7 timer*

*Festopdækning med pænt dækkede borde inkl. blomster & hvid stofdug.*

598,- kr. pr. person

*Børn der spiser med: 0-5 år 199,- kr. 6-11 år 299,- kr.*

*\*andre retter kan vælges*

# Lux Buffet

Max 8 timers varighed, start kl. 12.00 eller kl. 18.00  
minimum 20 voksne personer, ved minimum 30 personer tilbydes eget lokale

Velkomst:  
Møllens velkomst med bobler

Forret:  
Lakserillette af varmrøget laks\*  
*på bund af baby salat. serveret med brød og smør*

*Lux buffet bestående af:*  
Helstegt oksemørbrad, marineret kalkunbryst  
& indbagt svinemørbrad  
3 slags kartofler og 2 slags sauce  
Stor salatbar med ekstra tilbehør

Dessert:  
Møllens vælge selv isbar  
*serveret med frisk frugt hertil 1 glas portvin*

Kaffe og te  
*Inkl. 1 glas cognac eller Baileys*

Natmad:  
Tapas anretning\*  
*med pålæg, paté, pølser & ost*

Møllens hvidvin, rødvin og isvand samt øl og vand ad libitum i 7 timer

*Festopdækning med pænt dækkede borde inkl. blomster & hvid stofdug.*

748,- kr. pr. person

*Børn der spiser med: 0-5 år 249,- kr. 6-11 år 349,- kr.*

*\*andre retter kan vælges*

# Lux fest

Max 8 timers varighed, start kl. 12.00 eller kl. 18.00  
minimum 20 voksne personer, ved minimum 30 personer tilbydes eget lokale

Velkomst:

Møllens velkomst med bobler

Forret:

Lakserillette af varmrøget laks\*

på bund af baby salat. serveret med brød og smør

Hovedret:

Helstegt oksemørbrad

Serveret med årstidens grønt f.eks. champignon, cherrytomater & forårsløg, pebersauce samt 2 slags kartofler.

Dessert:

Møllens desserttallerken\*

med 3 små desserter hertil 1 glas portvin

Kaffe og te

Inkl. 1 glas cognac eller Baileys

Natmad:

Tapas anretning\*

med pålæg, paté, pølser & ost

Møllens hvidvin, rødvin og isvand samt øl og vand ad libitum i 7 timer

Festopdækning med pænt dækkede borde inkl. blomster & hvid stofdug.

748,- kr. pr. person

Børn der spiser med: 0-5 år 249,- kr. 6-11 år 349,- kr.

\*andre retter kan vælges

# Confirmation

Max 8 timers varighed  
minimum 20 voksne personer, ved minimum 30 personer tilbydes eget lokale

Velkomst:  
Hyldeblomst med bobler  
(alkohol fri)

Forret:  
2 stk. tarteletter med høns i asparges\*

Buffet bestående af:  
Rosastegt cuvettesteg, southern fried kylling & kamben med barbecue  
Flødekartofler, Pommies frites & kartoffelbåde  
Bearnaisesauce  
Pasta salat, broccolisalat & grøn salat

Dessert:  
Møllens vælge selv isbar  
hertil 1 glas dessertvin

Kaffe og te

Natmad:  
Hjemmelavet pizza\*

Møllens hvidvin, rødvin og isvand samt øl og vand ad libitum i 7 timer

Festopdækning med pænt dækkede borde inkl. blomster & hvid stofduk.

598,- kr. pr. person

Børn der spiser med: 0-5 år 199,- kr. 6-11 år 299,- kr.

\*andre retter kan vælges

# \*Valgmuligheder

## Forretter

- Rejecocktail
- Tunmousse
- Lakseroulade
- Hønsesalat med ananas
- Buttedejskal med høns i asparges

## Hovedretter

- Kalvesteg stegt som vildt
- Sprængt kalvebryst
- Gammeldags oksesteg
- Gammeldags flæsksteg
- Gammeldags andesteg
- Gammeldags kylling
- Wienerschnitzel af kalv

## Desserter

- Hjemmelavet islagkage.
- Lun æbletærte med vaniljeis.
- Rubinsteinkage - romfromage på makronbund.
- Citronfromage
- Gammeldags æblekage
- Årstidens trifli

## Natmad

- Aspargessuppe
- Klar suppe med kød og melboller
- Biksemad med spejlæg
- Smør selv snitter
- Lav selv hotdogs

# Forårsbuffet

Fås kun i marts, april & maj

Max 8 timers varighed, start kl. 12.00 eller kl. 18.00  
minimum 20 voksne personer, ved minimum 30 personer tilbydes eget lokale

Velkomst:  
Møllens velkomst med bobler

Forret:  
Rejecocktail\*

Forårsbuffet bestående af:  
Rosastegt oksesteg, barbecue marineret svinekam & kyllingebryst  
Ovnbagte kartoffelbåde, flødestuede kartofler  
& små ristede kartofler  
Brun sauce  
Græsk salat, broccolisalat med bacon & årstidens forårs-salat

Dessert:  
Møllens vælge selv isbar  
hertil 1 glas dessertvin

Kaffe og te

Natmad:  
Biksemad med spejlæg\*

Møllens hvidvin, rødvin og isvand samt øl og vand ad libitum i 7 timer

Festopdækning med pænt dækkede borde inkl. blomster & hvid stofdug.

598,- kr. pr. person

Børn der spiser med: 0-5 år 199,- kr. 6-11 år 299,- kr.

\*andre retter kan vælges

# Sommerbuffet

Fås kun i juni, juli & august

Max 8 timers varighed, start kl. 12.00 eller kl. 18.00  
minimum 20 voksne personer, ved minimum 30 personer tilbydes eget lokale

Velkomst:  
Møllens velkomst med bobler

Forret:  
Tunmousse\*

Sommerbuffet bestående af:  
US roast - rosastegt, kamben med barbeque, southern fried kyllingefilet  
Bagekartoffel med kryddersmør, kartoffelsalat med purløg, whiskeysauce  
Coleslaw salat, pastasalat & årstidens sommersalat

Dessert:  
Møllens vælge selv isbar  
hertil 1 glas dessertvin

Kaffe og te

Natmad:  
Smør selv snitter\*  
med pålæg, leverpostej & ost

Møllens hvidvin, rødvin og isvand samt øl og vand ad libitum i 7 timer

Festopdækning med pænt dækkede borde inkl. blomster & hvid stofdug.

598,- kr. pr. person

Børn der spiser med: 0-5 år 199,- kr. 6-11 år 299,- kr.

\*andre retter kan vælges

# Efterårsbuffet

Fås kun i september & oktober

Max 8 timers varighed, start kl. 12.00 eller kl. 18.00  
minimum 20 voksne personer, ved minimum 30 personer tilbydes eget lokale

Velkomst:  
Møllens velkomst med bobler

Forret:  
Butterdejsskal med høns i asparges\*

Efterårsbuffet bestående af:  
Rosa stegt oksecuvette, marineret kamfilet med ramsløg & sprængt  
kalkunbryst  
Flødekartofler, provence kartofler & bagte rodfrugter  
Svampesauce  
Spidskålssalat, pastasalat med karry & årstidens efterårs-salat

Dessert:  
Møllens vælge selv isbar  
hertil 1 glas dessertvin

Kaffe og te

Natmad:  
Klar suppe med kød- og melboller\*

Møllens hvidvin, rødvin og isvand samt øl og vand ad libitum i 7 timer

Festopdækning med pænt dækkede borde inkl. blomster & hvid stofdug.

598,- kr. pr. person

Børn der spiser med: 0-5 år 199,- kr. 6-11 år 299,- kr.

\*andre retter kan vælges



# Julebuffet

*Fås kun i november & december*

*Max 8 timers varighed, start kl. 12.00 eller kl. 18.00  
minimum 20 voksne personer, ved minimum 30 personer tilbydes eget lokale*

*Velkomst:*  
Møllens velkomst med bobler

*Fiskeanretning:*  
2 slags sild med karrysalat  
½ æg med rejer og mayonnaise  
Fiskefilet med citron og remoulade

*Julebuffet bestående af:*  
Møllerens skinke, Julemedister & letsaltet andebryst  
Sukkerbrunede kartofler, flødestuede kartofler  
Små ristede kartofler i andefedt og timian  
Andesaucé  
Rødkålssalat med valnødder, broccolisalat med bacon & årstidens jule-salat

*Dessert:*  
Risalamande med kirsebærsaucé  
*hertil 1 glas portvin*

Kaffe og te

*Natmad:*  
Aspargessuppe\*

*Møllens hvidvin, rødvin og isvand samt øl og vand ad libitum i 7 timer*

*Festopdækning med pænt dækkede borde inkl. blomster & hvid stofdug.*

598,- kr. pr. person

*Børn der sbiser med: 0-5 år 199.- kr. 6-11 år 299.- kr.*

# Brunch

Fra kl. 10.00 – 14.00  
minimum 30 voksne

Velkomst:  
Møllens velkomst med bobler

*Stor brunchbuffet:*

- Rundstykker & franskbrød
- Rugbrød & wienerbrød
- Brunch pølser med røræg
- Lun leverpostej med bacon
- Røget laks med asparges
- Pålæg
- Oste med druer
- Syltetøj
- Bag selv pandekager
- Frisk frugt

*Drikkevarer:*

- Kaffe og te
- Æble og appelsinjuice
- Øl og sodavand

398,- kr. pr. person

Børn der spiser med: 0-5 år 98,- kr. 6-11 år 198,- kr.

*Tilkøb*

Gammel dansk, enkelt, dr. Nielsen 2 cl. 25,-

Festopdækning med pænt dækkede borde inkl. blomster & hvid stofdug.

Buffeten står fremme i max. 3 timer

# Drikkevarer

Flaske øl	39,- kr. *
Fadøl lille	39,- kr. *
Fadøl stor	59,- kr.
Sodavand 25 cl. / Danskvand 25 cl.	30,- kr. *
Cocio 24 cl. / Juice 25 cl.	35,- kr.
Kildevand 50 cl.	25,- kr.
Møllens vin pr. fl.	248,- kr. *
Møllens vin pr. gl.	59,- kr.
Dessertvin pr. gl.	49,- kr. *
Møllerens velkomst pr. gl.	49,- kr. *
Cognac 2 cl.	45,- kr.
Baileys 2 cl.	35,- kr.
Spiritus 2 cl.	35,- kr.
Spiritus pr. fl.	599,- kr.
Snaps ½ fl.	298,- kr.
Kaffe & te pr. person	35,- kr. *
Irish Coffee 2 cl. / 4 cl.	39,- kr. / 49,- kr.

\*Er inkl. i Fest til fast pris

Ved arrangementer hvor der betales individuelt købes drikkevarer i baren

# Tilkøb

## Speciel kost

Sukkerfri is	+35,- kr.
Veganer forret	+45,- kr.
Veganer hovedret	+65,- kr.
Veganer dessert	+35,- kr.
Gluten fri brød til forret eller natmad	+20,- kr.

Prisen er et tillæg pr. ret pr. person.

## Ekstra tid

Ekstra tid pr. påbegyndt ½ time. 25,- kr. pr. person. + drikkevare efter forbrug.  
Prisen udregnes efter antallet oplyst 7 dage før arrangementet.

## Musiker

Mad og drikkevare til musikken 250,- kr. pr. person.

## Ekstra dage

Hvis der skal bruges flere dage end vores anbefalede bordplan er prisen 50,- kr. pr. ekstra alm. Dug og 100,- kr. pr. rund dug.

## Blomster

Ønskes der ekstra blomster f.eks. dekorationer på bordene er prisen fra 250,- kr. pr. stk., det er ikke tilladt selv at medbringe blomster.

# Betingelser

## ***Bestilling***

Bestilling foretages på telefon 62225255

## ***Bordplan***

Bordplan og bordkort afleveres senest 1 uge før arrangementet sammen med endelig og bindende gæsteantal.

## ***Opdækning***

Festopdækning er med hvide duge og servietter, i kan selv vælge bordopstillingen, runde borde dog kun i festsalen. Vi dækker op med friske blomster i enkeltvaser.

## ***Reservationsgebyr***

Ved bestilling af lokaler kræver vi et reservationsgebyr på 2500,- som fratrækkes den endelige regning mod fremvisning af kvittering.

## ***Afbestilling***

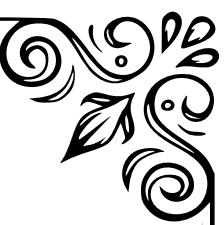

Vi henviser til branchens kutymmer ved selskabsarrangementer - horesta.dk

## ***Betaling***

Alle priserne er netto kontant, gerne med dankort eller straksoverførsel, der kan ikke betales med kreditkort, afregning senest ved afslutning af arrangementet.

## ***Medbragt kage***

Der kan til de fleste arrangementer medbringes småkager, chokolade eller kransekage, der må ikke medbringes kølekrævende produkter som lagkage m.m.



*Menukortet er gældende fra den 1. februar 2024 & erstatter tidligere menukort.  
Ret til prisændringer og mindre menu ændringer forbeholdes.  
Der tages forbehold for trykfejl & ændringer i skatter og afgifter.*

