

Nytårsmenu 2024

Forret:

Røget lakseroulade med flødeost på bund af salat
Pyntet med krebs, hertil stenovnsbagt kuvertbrød

Hovedret:

Sous vide rosa stegt kviesteg af Freygaard Choko beef serveret
med grønsags saute, kartoffelgratin samt rødvins sauce

Dessert:

Hvid mandeltærte med lys chokolademousse pyntet med
chokolade og tørrede hindbær

Bestem selv hvor mange retter:

Hovedret 250,-

2 retter 300,-

3 retter 350,-

Skal bestilles til minimum 2 personer

Restaurant Bregninge Mølle

Praktisk

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

Forretten er portionsanrettet lige til at sætte på bordet,
vi anbefaler at lune brødet.

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

Desserten er portionsanrettet lige til at sætte på bordet.

Afhentning / levering, minimum 20 personer

Afhentning på Bregninge Mølle, Kirkebakken 19, 5700 Svendborg den 31/12 –
2024 mellem kl. 11.00 og 12.00

Levering minimum 20 personer den 31/12 - 2024 mellem kl. 10.00 og 16.00 i
Svendborg & Langeland kommune. 100,- kr.

Bestilling & betaling

Bestilling på telefon 62225255

Betaling foregår ved bestilling via MobilPay med oplysning om ordrenummeret.

Ved alle henvendelser og ved afhentning skal ordrenummeret oplyses.

Sidste bestillings dato og mulighed for ændringer er den 26/12 dog med forbehold for
udsolgt da vi har begrænset antal kuverter.

Restaurant Bregninge Mølle