

# *Ud af huset 2026*

MINIMUM 10 KURVERTER



## Restaurant Bregninge Mølle

Kirkebakken 19 - Taasinge - 5700 Svendborg

 +45 62 22 52 55 [www.bregningemolle.dk](http://www.bregningemolle.dk)

# Møllerens buffet

Møllerens skinke  
Marineret svinekam  
Kyllingespyd

Flødekartofler  
Krydderurtekartofler  
Græske kartofler

Pastasalat m. karrydressing  
Broccolisalat  
Bulgursalat

Bearnaisesauce

**150,- kr. pr. person**

---

## Møllerens menu

Rejecocktail  
Møllerens buffet  
Chokolademousse

**250,- kr. pr. person**

# Luksusbuffet

Oksemørbrad  
Marineret kalkunbryst  
Indbagt svinemørbrad

Flødekartofler  
Krydderurtekartofler  
Græske kartofler

Græsk salat  
Avocadosalat  
Broccolisalat

Rødvinsauce

**200,- kr. pr. person**

---

# Luksusmenu

Lakserilette  
Luksusbuffet  
Passionfrugt- & mangomoussekage

**300,- kr. pr. person**

# Forårsbuffet

Rosastegt oksesteg  
Barbecuemarineret svinekam  
Kyllingeoverlår

Flødekartofler  
Ovnbagte kartoffelbåde  
Bagte grøntsager m. timian

Pastasalat m. basilikumspesto  
Bønnesalat  
Broccolisalat  
Brun sauce

**175,- kr. pr. person**

---

# Forårsmenu

2 tsk. tarteletter m. høns i asparges  
Forårsbuffet  
Jordbær- & rabarbermousse

**275,- kr. pr. person**

# Sommerbuffet

Rosastegt oksesteg  
Barbecuemarineret kamben  
Southern fried kyllingefilet

Bagekartoffel m. kryddersmør  
Kartoffelsalat m. purløg

Pastasalat  
Coleslawsalat  
Vandmelonsalat

Whiskeysauce

**175,- kr. pr. person**

---

# Sommermenu

Tunmousse  
Sommerbuffet  
Jordbær Romanoff

**275,- kr. pr. person**

# Efterårsbuffet

Rosastegt oksesteg  
Marineret kamfilet m. ramsløg  
Sprængt kalkunbryst

Flødekartofler  
Krydderurtekartofler  
Bagte rodfrugter

Spidskålssalat  
Bønnesalat  
Hvedekernesalat

Skysauce

**175,- kr. pr. person**

---

# Efterårsmenu

Lakseroulade  
Efterårsbuffet  
Baileysfromage

**275,- kr. pr. person**

# *Kalvesteg, stegt som vildt*

Kalvesteg stegt som vildt

Kartofler efter sæson

Vildtsauce

Hjemmelavet waldorfsalat

Tyttebær

Klassisk hjemmelavet agurkesalat

Chips

**150,- kr. pr. person**

---

## *3 retters menu*

2 stk. tarteletter m. høns i asparges

Kalvesteg stegt som vildt

Citronfromage

**250,- kr. pr. person**

# *Tiløb til buffet*

|  |           |
|--|-----------|
| Frikadeller 100g                         | 15,- kr.  |
| Kyllingespyd pr. stk.                    | 15,- kr.  |
| Flødekartofler 4 kg.                     | 200,- kr. |
| Glutenfri kuvertbrød                     | 20,- kr.  |
| Sauce 1 liter                            | 100,- kr. |
| Brun sauce, bearnaisesauce, rødvinssauce |           |

---

## *Indhold i buffet*

Alle buffeter indeholder følgende pr. person:

100g af hver slags kød

100 g af hver slags kartofler

1 dl sauce

# Betingelser

## Bestilling

Bestilling foretages på telefon +45 62 22 52 55  
Indholdet i menuerne kan ikke ændres.

## Antal kuverter

Det endelige antal kuverter skal oplyses senest 7 dage før arrangementets afholdelse. Efter dette tidspunkt kan antallet ikke ændres.

## Betaling

Betaling sker ved oplysning af det endelige antal kuverter.  
Alle priser er angivet i DKK inkl. moms, medmindre andet er angivet.

## Afhentning

Afhentning er gratis og foregår på:  
Bregninge Mølle, Kirkebakken 19, 5900 Svendborg.  
På tidspunktet som er aftalt ved bestilling.

## Levering

Ved bestilling til minimum 20 personer tilbyder vi levering mod betaling:

- 0-20 km: 100 kr. 21-40 km: 200 kr. 41-60 km: 300 kr.

Levering sker til kantstenen eller et sted, hvor bilen nemt kan holde.  
Chaufføren stiller maden ved bilen, og kunden sørger selv for at bære maden ind. Chaufføren yder ikke yderligere hjælp.

## Leveringstidspunkt

Levering sker inden for det aftalte tidspunkt med en margin på  $\pm$  30 minutter.  
Der tages forbehold for force majeure, herunder vejr- og trafikforhold.

## Afbestilling

Afbestilling efter oplysning af endeligt antal kan medføre fuld betaling.

Menukortet er gældende fra d. 1. februar 2026 & erstatter tidligere menukort.

Ret til prisændringer & mindre menuændringer forbeholdes.

Der tages forbehold for trykfejl & ændringer i skatter & afgifter

# Returnering

Det udlånte service tilbageleveres senest første hverdag efter arrangementets afholdelse til:

**Bregninge Mølle  
Kirkebakken 19  
5700 Svendborg**

**\*Servicen placeres ved køkkendøren**

## **Behandling af returembellage:**

- Alt porcelæn m.m tilbageleveres rengjort.
- Termokasse(r) rengøres og må ikke lukkes efter brug.
- Foliebakker, papkasser og andet engangsembellage skal ikke afleveres tilbage.
- Alle madrester kasseres inden tilbagelevering
- Husk at vedlægge returseddel med navn og telefonnummer

*Ved manglende returnering faktureres indkøbsprisen + moms + 25% gebyr.*

# Vejlledning

Vi anbefaler, at der ved levering er mulighed for at placere de kolde anretninger på køl eller et andet køligt sted indtil servering.

De kolde anretninger leveres færdigpyntet på fade og i skåle og er klar til at blive sat direkte på bordet.

Ved buffet anbefaler vi, at hele menuen sættes frem på én gang, og at gæsterne opfordres til at smage på alle retter.

Kød leveres som hele stege for at bevare den bedst mulige kvalitet og saftighed. Kødet skal udskæres umiddelbart før servering.

Saucer leveres kolde og skal opvarmes til minimum 75 °C inden servering.

Brød kan med fordel lunes let før servering.

Praktisk information

Vær opmærksom på, at serveringen kan kræve følgende udstyr, som ikke medfølger:

- Fade til kød
- Skærebræt og skarp kniv
- Saucekander eller skåle

(Vi anbefaler, at varm mad holdes varm og kold mad holdes kold frem til servering af hensyn til fødevarerikkerheden.)