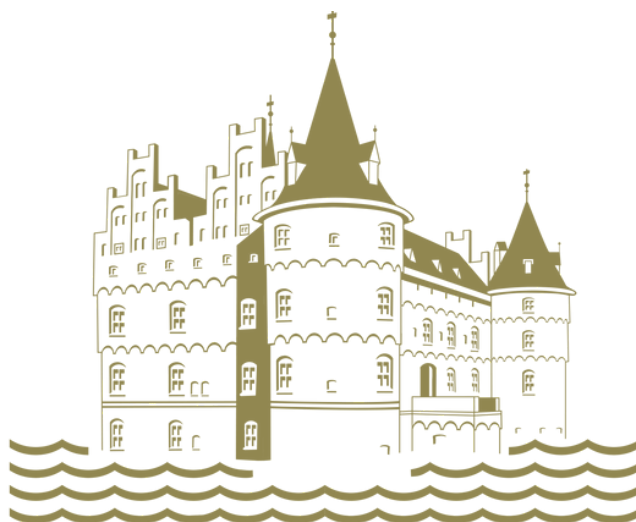


BRASSERIE RIGBORG

KONFIRMATIONSMENU



EGESKOV



Skab skønne minder for dit selskab ved at vælge Egeskov, hvor I kan opleve en fantastisk blanding af historie, natur og god mad på et sted fyldt med charme.

Vores selskabslokale, som engang var herskabelige hestestalde på Egeskov, er nu hjemsted for Brasserie Rigborg. Her kan I nyde en hyggelig atmosfære og god mad sammen med jeres gæster, omgivet af den smukke have på Egeskov.

Vi går op i at give jer en fantastisk madoplevelse. Vores kokke laver hver ret med omhu og passion, og vi bruger kun de bedste og friskeste råvarer, mange af dem fra lokale leverandører, udvalgt efter sæsonen.

Vores menu er enkel og smagfuld og har noget for enhver smag. Uanset om I elsker klassiske favoritter eller gerne vil prøve nye retter, så vil vores menu kunne opfylde jeres ønsker og forventninger.

Så lad os hjælpe jer med at skabe det perfekte arrangement på Egeskov, hvor hvert øjeblik vil være en mindeværdig oplevelse.

Til konfirmationer på Egeskov kan I vælge en særlig konfirmationspakke, hvor udvalgte drikkevarer ad libitum er inkluderet.

Hertil kan I vælge en 3-retters menu eller buffet.

Velkommen til Brasserie Rigborg!





3-RETTERS MENU

Sammensæt jeres egen 3-retters menu ud fra menukortet på denne side



Forretter

Tarteletter

med høns i asparges (2 stk.)

Cæsarsalat

med confiteret kylling, hjemmelavede croutoner og parmesan

Glaseret bagt laks

med rygeost, sennepskorn og spæde salater vendt i vinaigrette

Hovedretter

Farseret unghanebryst

med soufflefars, sauce suprême og persille kartofler

Velhængt oksemørbrad

med karamelliseret løg, sauce Bearnaise og spæde salater vendt

i vinaigrette (tillæg kr. 55 pr. kuvert)

Duet af velfærdsgris fra Svendborg

rosastegt mørbrad samt braiseret svinebryst med syrlige tyttebær
og sauce af braiseringsfond

Hovedret serveres med sæsonens grønt og kartofler

Desserter

Pandekager

med hjemmelavet parfait og bærkompot

Grevindens drøm

svampet chokoladekage med hvid chokolademousse og sprød tuile

Desserttallerken

med kage, sorbet, coulis og sprød tuile





BUFFET



Forret

Bagt laks i brud med ristede nødder og rygeostsalat
Cæsarsalat med confiteret kylling og hjemmelavede croutoner

Hovedret

Helstegt dådyrkølle med rosmarin rub
Supreme kyllingebryst med røget barbecue
Velfærdsgris fra Svendborg
Oksefilet (tillæg kr. 35 pr. kuvert)
To slags kartofler og to slags grøntsager efter sæson
Sauce bearnaise og brun kalvesky med timian
To slags blandede salater
Hjemmebagt madbrød

Dessert

Chokoladebrownie
Tiramisu
Tærte
Vanilleparfait
Sæsonens kompot samt chokoladesauce

(buffet med forret og hovedret anrettes samlet)





Til konfirmationspakken serveres

Velkomstdrik

Ad libitum husets hvid- og rødvin, øl og sodavand

Isvand

Kaffe og te

Pris

3 retter eller buffet samt drikkevarer
799 kr. pr. person.

Børn 4-12 år er halv pris.



Betingelser

Der skal være minimum 15 fuldt betalende personer.

Arrangementets varighed er 5 timer med mindre andet er aftalt.

Tillæg ved blomsterdekorationer.

Priser er eksklusiv entré til Egeskov.

Ved selskaber i brasseriet tilbydes særpris på entré som følger:

Voksne: 133 kr. Børn (4-12 år): 80 kr. Børn (0-3 år): Gratis

Prisen er ekskl. adgang til slottet. Dette kan tilkøbes for 55 kr. for voksne og 45 kr. for børn.

Entré bliver altid afregnet efter antal fremmødte på dagen.

Betaling

Ved skriftlig bekræftelse af arrangementet opkræves forudbetaling på kr. 3.000.

Dette beløb refunderes ikke ved evt. annullering.

Såfremt det bekræftede beløb uden entré overstiger 10.000 kr., betales 75% af beløbet 1 måned før afholdelse. Det resterende beløb afregnes efter arrangementet med 8 dages betalingsfrist.