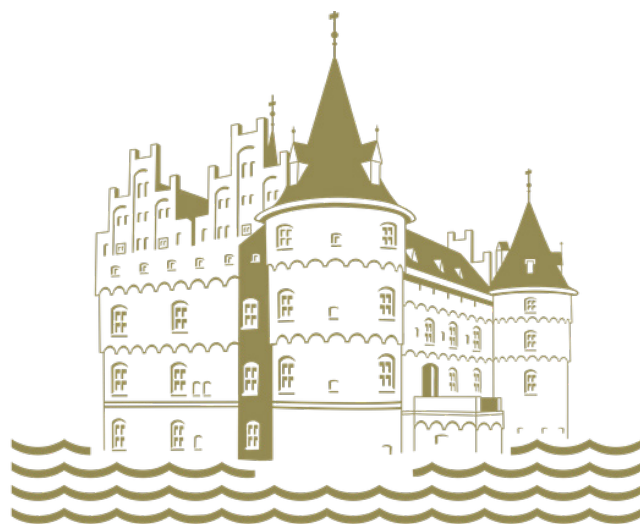



BRASSERIE RIGBORG

SELSKABSKORT



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.

Velkommen til Brasserie Rigborg!





FORRETTER

Vol au vent

frikassé med hønsesouffléboller, svampe og sæsonens grønt
kr. 125

Jomfruhummer i sprød dej

hummer bisque, braiseret fennikel og urter
kr. 145

Mosaik af laks og sæsonens hvide fisk

skilt muslingefumé, sprød kartoffel, agurk, sennepskorn,
frisésalat og kørvel kr. 129

Røget dådyrkølle fra Egeskovs marker

sprød kartoffel, syltede svampe, rygeost, trøffelmayo,
tyttebær og sprød salat
kr. 130

Hvide asparges

håndpillede rejer, tomatiseret hollandaise på sifon og urtesalt
(kun i sæson) kr. 165





HOVEDRETTER



Farseret unghanebryst fra Hopballe
spinattærte, sauce supreme skilt med grøn olie
kr. 225

Faseret vagtel
svampeflan, syrlig æblepuré og hønseemultion med trøffel
kr. 245

Faseret skærising
spinatsauté, smørdampet porre og beurre blanc
kr. 260

Dådyrkølle fra Egeskovs marker
rillette af bov, waldorfsalat a la Rigborg og vild sauce med tyttebær
kr. 265

Velhængt oksemørbrad
karamelliserede løg, spæde salater vendt i vinaigrette
og sauce bearnaise
kr. 315

Efter sæson serveres gartnerens grøntsager og kartofler





DESSERTER



Grevindens drøm

saltkaramel, sæsonens broken gel, vaniljeparfait og tuiles

kr. 125

Rombraiseret Ananas

med varme krydderier, parfait med tonkabønner og kardemomme

kr. 125

Ymerfromage

gelé og sorbet af sæsonens bær

kr. 120

Citronfromage

mandelbiscuit, citronperler, lemon curd og hvid chokolademousse

kr. 135

Hjemmelavet koldskål

lakridsparfait, sommerens bær, kammerjunker tilsmagt med citron

(sæsondessert maj-august) kr. 125





NATMAD



Hotdog buffet

kr. 107

Aspargessuppe

souffléboller, aspargessnitter og kuvertbrød

kr. 107

Quiche Lorraine tærter

med blandet salat

kr. 107

Frikadeller med kold kartoffelsalat

kr. 107





BUFFET



Forret

Bagt laks i brud med ristede nødder og rygeostsalat Cæsarsalat med confiteret kylling og hjemmelavede croutoner kr. 120

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

kr. 335

Dessert

Chokoladebrownie

Tiramisu

Tærte

Vanilleparfait

Sæsonens kompot samt chokoladesauce

kr. 120

(buffet med forret og hovedret anrettes samlet)





BRUNCH

Varme retter

Røræg, krydrede brunchpølser, kyllingekøller med røget barbecue dressing, lun leverpostej og bagte tomater med mozzarella og balsamico

Pålæg og ost

Serano skinke, Egeskovs egen vildt spegepølse, røget rullepølse, varmrøget laks med rygeost, 2 slags oste med passende tilbehør

Friskbagt brød

Blandede rundstykker, croissanter, rugbrød og pandekager

Øvrigt tilbehør

Græsk yoghurt i små skåle med frugtkompot og hjemmelavet müsli, honning fra egne bistader og smør

Drikkevarer

Most fra Nybro frugtplantage, kaffe og te

kr. 330

(børn 4-12 år kr. 165)

Brunch serveres mellem kl. 10.00-14.00 og står fremme i to timer.

Arrangementet varighed er 3 timer medmindre andet er aftalt.

Der skal være minimum 15 fuldt betalende personer.

VINKORT

SYDAFRIKA

Sauvignon Blanc, Husets vin

Rooiberg Winery, Robertson, Cape

Frugtig og elegant Sauvignon Blanc, hvor du får de klassiske tropiske noter af passionsfrugt, melon, stikkelsbær. Sommerlig med en saftig fornemmelse på tungen og en behagelig eftersmag.

Glas **80,-** 1/1 fl. **310,-**



TYSKLAND

2024 50 Riesling Trocken, QbA

Schloss Johannisberg, Rheingau

Intens aroma af fersken, abrikos og gult æble. Smagen opleves som frisk med en livlig syre og en afbalanceret frugtsødme. Afslutningen er præget af lette krydderurtenoter og et strejf af grapefrugt.

Glas **99,-** 1/1 fl. **419,-**



SPANIEN

2023 CA Chardonnay Organic, IGP

Cosecheros Y Criadores, Tierra de Castilla

Flot citrongul farve med grønt skær. Intens smag og aroma med tydelige strejf af citrus, ananas og æble.

Glas **115,-** 1/1 fl. **525,-**



SPANIEN

2024 Decore Rose, IGP

Producteurs Plaimont, Côtes de Gascogne, Sydvestfrankrig

Flirtende duft af hindbær og jordbær med lokkende nuancer af tropisk frugt. En meget forfriskende, sommerlig og fyldig rosé med en lækker sødmefuld eftersmag af jordbær.

Glas **80,-** 1/1 fl. **310,-**



VINKORT

SYDAFRIKA

Shiraz

Rooiberg Winery, Robertson, Cape

Dyb og smagfuld Shiraz med en flot elegance, en let røget aroma og behagelige præg af egetræ. Gem den evt. et par år på flaske, hvor den vil blive endnu bedre.

Glas 80,- 1/1 fl. 310,-



SPANIEN

2023 CA Cabernet Sauvignon Organic, IGP

Cosecheros Y Criadores, Tierra de Castilla

Dyb granatæblerød farve og silkeblød med en flot struktur. Intens med en behagelig smag og aroma af røde frugter. Eftersmagen fremhæver vinens krydrede noter.

Glas 90,- 1/1 fl. 345,-



FRANKRIG

2024 Grande Courtade Pinot Noir, IGP

Famille Fabre, Pays d'Oc, Sydfrankrig

Klassisk let, lys i glasset og med et let røget indtryk, der suppleres smukt og elegant af hint af smagfulde kirsebær og sort peber. Hele udtrykket er let, subtilt og komplekst.

Glas 99,- 1/1 fl. 420,-



ITALIEN

2023 Barbera d'Alba, DOC

G.D. Vajra, Barolo, Piemonte

Klassisk Barbera fra vinhuset G.D. Vajra. Granatrød farve og en meget behagelig aroma med fine kirsebærnoter og toner af lette krydderier. Smagen er fyldig og kompleks, helt traditionel og sofistikeret.

Glas 120,- 1/1 fl. 580,-



VINKORT

SPANIEN

Nanci Carol Cava Brut, DO

Nitus Cava, Penedés

Lys gylden farve. Duften er meget ren med masser af frisk frugt. Smagen er velafbalanceret med en tør eftersmag.

Glas 80,-

1/1 fl. 340,-



PORTUGAL

Taylor´s 10 years Old Tawny Port, Magnum

En elegant portvin der har lagret i store egetræsfade i 10 år. Portvinen har en flot dyb rød farve med en intens duft af chokolade, egetræ og modne frugter. Den har en rund og blød frugtsmag med en lang og behagelig eftersmag.

Glas 59,-



SPANIEN

Copa Real Moscatel Organic, IGP

Cosecheros Y Criadores, Tierra de Castilla

Citrusgylden, lys og let boblende med en superaromatisk intensitet og indtryk af fersken, abrikos, jasmin og rosenblade. Blød på tungen med en herlig sødme i balance med vinens friskhed og med en blomstret eftersmag.

Glas 59,-

1/1 fl. 310,-





DRIKKEVARER



Sodavand, 25 cl. 40,-

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Mirinda

Egekilde vand, 50 cl 32,-

Adelhardt saft, 27 cl. 39,-

Odense Classic eller pilsner, 33 cl. 45,-

Kaffe / te 35,-



BETINGELSER



Der skal være minimum 15 fuldt betalende personer.

Tillæg ved blomsterdekorationer.

Priser er eksklusiv entré til Egeskov.

Ved selskaber i brasseriet i sommersæsonen 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.

Adgang til slottet 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.

Op- og nedjusteringer eller eventuel annullering af arrangementet skal altid ske skriftligt.

Op til 1 måned før arrangementet kan der annulleres omkostningsfrit.

Annulleres arrangementet indtil 14 dage før eventdato, faktureres 75% af det bekræftede beløb.

Annulleres arrangementet indtil 7 dage før eventdato, faktureres 100% af det bekræftede beløb.

Endeligt antal gives 7 dage før ankomst.

Herefter kan der maksimum nedjusteres omkostningsfrit med 5% af det anmeldte gæsteantal indtil 2 hverdage før arrangementet.

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.