

Nyhedsbrev fra Pichardt's Restauranter



Marts



Kokke skole

**Kokke skole
for børn og unge i
alderen 10 til 17 år.**

Pris pr deltager er 200.-kr

Det er kokkeskolen og Restaurantens formål at prikke til deltagernes naturlige lyst og nysgerrighed til gastronomiske udfoldelser, samt at give dem en oplevelse som de kan dele med hele familien

Tirsdag d. 22.03.16

De unge mennesker vil trylle både med maden og opdækning, sammen med vores kokke og tjener, således at alt er klart når forældrene og familie kommer til fin middag.

Deltagerne skal være både tjenere og kokke for forældrene mens de serverer og præsenterer den gourmet mad de i fællesskab har formået at få lavet på et par timer.

**Undervisningen starter kl.12.00
og der inviteres til velkomst og
spisning kl. 18.00**

1 deltager incl. undervisning og frokost
koster 200,-

For familie medlemmer der deltager i
middagen efterfølgende er prisen
100,- pr. person og drikkevarer tilkøbes
ved siden af.

Der gøres opmærksom på at man skal
tilmelde sit barn
senest søndag den 20.marts

Kalender for marts måned

04. 03. 16	P-dag
22. 03. 16	Kokke skole for Børn / Unge på Generalen
23.03.16	Aften åben 17.30-til 21.00
24.03.16	Skærtorsdag 11.30-til 21.00
25. 03.16	Langfredag 11.30-til 21.00
26. 03.16	Lørdag. 11.30-til 21.00
27. 03.16	Påskedag / sommertid 11.30-til 21.00
28. 03.16	2. Påskedag 11.30- til 15.30

Påskefrokost på Generalen

**Buffeten sælges
fra kl 12.00 til 15.00.**

**Der er også et frokostkort
med enkeltstående retter.**



*Mit navn det står med
prikker pas på jeg
stikker*

KITCHEN4KIDS
får børnene i køkkenet og
gennem produkter og
ideer, så sættes deres
fantasien i gang.
Rigtige køkkenredskaber
til børn der skal
lave rigtig mad
En god hjemme side hvis
man vil have sine børn
udstyret i køkkenet rigtigt
gode knive, værktøj, tøj,
køgebøger og meget mere.



Påskefrokost på Generalen,

**250,00kr. pr cov. € 35,70
børn 125,00 kr. pr cov € 17,90**

Røde og hvide sild, kapers, løg og
æble/ karry salat.

Stegt sild i lage, frisk krydderurter og
syltet løg.

Rejer, rogn og kogt æg.

Røget laks fra Kerteminde.

Frisk asparges, nødder, tomat og urter.

Røget svinemørbrad med røræg
og grov sennep.

Lun leverpostej, rødbede og marksvampe.

Koriander pølse med peberfrugt salsa.

Lammeragout med persillerødder og
gulerødder i rosmarin og hvidløg.

Svinemørbrad a la creme med æble og
marksvamp.

3 slags oste med frugt og nødder i vin.

Æble crumbel med citron og kanel-skum.

Huset gode brød, smør og fedt.

Åbnings tider på Generalen:

Fredag: 11.30 til 21.00

Lørdag: 11.30 til 21.00

Søndag: 11.30 til 15:30

**OBS: specielle åbningstider i
påsken fra onsdag til mandag**

