

# Pressemeddelelse / Nyhedsbrev efterår 2015

## Pichardts restauranter.

### Det sker på Generalen dette efterår:

Vi har fra i år valgt at holde åbent hele året på vores restaurant i Tranekær, Generalen og har til det nye kort laver en masse nye spændende retter fra efterårs sæsonen. Vildt har en høj prioritet.

#### De nye åbnings tider er

<b>Torsdag</b>	<b>17.30- 20.30</b>	<b>Fredag</b>	<b>11.30- 21.00</b>
<b>Lørdag</b>	<b>11.30- 21.00</b>	<b>Søndag</b>	<b>11.30- 16.00</b>

Vi åbner også Generalen op på alle ugens dage for at afholde private fester, større selskaber og forenings møder samt middage, speciel events og kursus i madlavning og vin events, de skal dog forudbestilles. Vi leverer også mad ud af huset, for selskaber fra 12 cov. og op.

For yderligere oplysninger kontakt os på **TLF 31 24 84 54**

### Høstbal på Generalen i Tranekær Lørdag d.17 Oktober.

igen i år holder vi høstbal på Generalen, Vi stater som altid med en velkomstdrinks kl. 18.00. og så byder vi på en stor og lækker efterårs buffet med gode råvare fra det Danske land. Dernæst sørger vi for en god kop kaffe til desserten og Musikken starter ca. kl. 21.00. Vi har lagt op til den gode gammeldags HØSTFEST i gode venners lag, hvor vi håber at De må få en dejlig aften med rigtig god stemning og godt humør.

**Pris pr. cov. 300,00kr alt ovenstående incl.**



### Efterårsferien for børn på Generalen Mandag d.12.okt & Onsdag d.14.okt Restaurant for madglade børn og små voksne..

Denne efterårsferie tilbyder vi som noget helt nyt: en børne restaurant, hvor det er de små der står for maden til hele familien.

Det er Børne Restaurantens formål at prikke til børns naturlige lyst og nysgerrighed til gastronomiske udfoldelser, og give dem en oplevelse som de kan dele med hele familien. Konceptet er, at børn i 6-13 års alderen mødes på Restaurant Generalen for at lave en 3-retters menu sammen med mad kyndige voksne og kokke. hvorefter der tages afsked med forældre, der inviteres til tidlig aftenens mad nogle timer senere. Børnene laver så mad sammen med kokkene i 4 timer. Igennem hele forløbet er det årstidens og lokale råvarer der udgør størstedelen af ingredienserne. På de 4 timer, vil børnene trylle både med maden og med opdækningen, sammen med de voksne, således at alt er klart til når forældrene kommer til fin middag. Børnene vil nu være både tjenere og kokke for forældrene mens de stolt serverer og præsenterer den gourmet mad de i fællesskab har formået at få lavet på et par timer.

Børne restauranten vil i år være åbent 2 dage, **med start kl.12.00 præcis** og der inviteres til velkomst kl. 16.30

1 barn til mad + undervisning koster 100,- og deltagelse i måltidet efterfølgende er 100,- pr. person der spiser med. Der gøres opmærksom på at man skal tilmelde sit barn eller barnebarn, for at kunne spise med i restauranten – Det er en familie oplevelse!

**Appetizer** - ristede kastanjer

**Forret** - Frisk svampe med stegt brød og krydderurtesmør

**Hovedret** - Grillstegt kalvetygsteg med blå drue sauce, rodfrugter og kartofler.

**Dessert** - Kold æblesuppe med grøn æbleiscreme

## Oplevelser for sanserne på Generalen Tirsdag den 13. okt

Kl 13.00 er der i pakken sansetur med Ole og Søren. Mødested er ved indgangen til pakken.

Kl 15.00 mødes vi ved lågen ind til medicin haverne hvor vi møder en naturguide, her finder vi urter, som vi tager med over til Generalen På generalen møder vi kokkene som skal hjælpe os med at lave mynte/æble gele, tranebær og urtesalt. Det koster 25,- at deltage pr barn. Inc. i prisen er der saft og frugt, samt et glas til gele. Opbevaring til tranebær og urtesaltet. Hele familien er velkommen til at deltage, vi bruger de råvare der findes i naturen og medicinhaven.

## Torsdag den 15. okt. Sund slik, most og masser af leg.

Kl. 11.00 til 16.00 på Generalen (gratis) Hele familien er velkommen. Vi laver lige som sidste år sundt slik af de råvare der findes i naturen. Vi presser æble most og hygger os, Vores personale vil være til rådighed til at hjælpe børnene. Der er også være mulighed for at familierne kan holde en pause her og spise en let frokost eller drikke en kop kaffe med en god kage til.

## Gys i Tranekær for store og små, for de søde og dem der vil skræmmes

### Torsdag den 15. okt.

kl. 17.00 er der gyser tur i parken med Ole og Søren Mødested er ved indgangen til pakken.

kl 19.00 begynder gyser tur nr 2. med Gitte, vi skal op til Tranekær kirke. (gratis) **husk lomme lygter**, Vi mødes ved Generalen og går via pest alléen og op til Tranekær kirke, På vejen op til kirken vil vi høre uhyggelige historier om Tranekær, vi går bagom Tranekær, hen over kirke gården og ind i kirken hvor vi skal ned i kælderen og det bliver rigtigt uhyggeligt. Vi er tilbage ved Generalen ca. kl 20.30

## Vildtaftener på Generalen. Fredag den 6.11 og Lørdag den 7.11

### Vildtaften på Pichardt's restauranter - Generalen i Tranekær 2015 Kl. 18.00 PRÆCIS - begge dage.

Det er vores største årlige tilbagevendende begivenhed på Pichardt's Restauranter og det er i år 10 sæson i træk. Da vi startede for 10 år siden havde vi knapt 20 gæster og i 2014 med over 200 meget glade gæster, har vi skabt en sydfynsk tradition med meget unikke smagsoplevelser på de ca. 60 forskellige retter: fra supper til kolde og lune retter – alle de mange varme der bliver tilberedt ved gæsten og til de ca. 15 desserter og 20 slags oste fra ind og udland.

Man får således en "helt vild oplevelse" ..hver gang. I år vil begge vildtaftner forgå på vores restaurant Generalen i Tranekær og vi indsætter bus fra Svendborg, Tåsinge samt Langeland efter behov. Hvert år vælger vi et tema og i år har vi valgt **Retro vildt...nu med vin stand up**. Til 2015 har vi besluttet at samle alle de virkelige gode smags-oplevelser som vi har skabt i de sidste 10 år. Man kommer tilbage til de retter der har skilt sig ud og det vildt udmærker sig ved sjælnhed eller smag. Vi har valgt at fastholde prisen fra sidste år på menuen. Som vinmenu i år er der mulighed for man selv kan bestemme hvilke vine man vil smage, da der vil være et udvalg af 10 vine som passer til årets vildt. Årets gæstefortæller er ingen ringe end Lensgreve Preben Ahlefeldt-Lauervig der vil fortælle om slottet og ridestalden.

**Der skal bestille plads som er bindende, direkte på vores hjemmeside under events.**

## Pichardt's er stadig i Svendborg... fordi vi kan og vil.

For at fastholde vores position i Svendborg har vi har "lånt" den gamle Færggaard på havnepladsen og her tilbyder alle mulighed for private fester og større selskaber, forenings møder og forretningsmiddage. Vi har naturligvis beholdt vores koncept om kvalitet i mad og service samt et meget personligt køkken, der har rod i det Dansk – Franske. Vi laver udfordrere retter, gerne med et twist og vores personlige holdning kommer markant til et synligt udtryk på tallerken. Vi har plads til 50 gæster, på alle dage, året rundt.

***Pichardt's restauranter er et familiefirma med restauranter i Tranekær og Svendborg, Pichardts B&B og hotellejligheder i Tranekær - Butik i Tranekær med godt grej og hj. specialiteter - Tranekær ishuse (2016) samt event og selskabs arrangør. Kontakt os på 31 24 84 54 eller se mere på [www.housepichardt.dk](http://www.housepichardt.dk)***