

# Nyhedsbrev fra Pichardt's Restauranter



## MAJ



*Mors dag  
søndag d. 8 Maj. 2016*

Vi holder også åben om aften  
på denne vigtige dag  
fra kl. 18.00

Vi serverer **Mors Dags menu:**

*Salat af frisk melon og søkogte rejer,  
serveret med rognbrød med lakserogn  
og rygeoste creme. Hertil grønne  
asparges og små bagte tomater.*

*Farseret perlehønebryst med grønne  
urter og søde æbler. Serveret med  
persillesauce og små nye kartofler, samt  
smørdampede hvide rødder.*

*Iskold rabarbersuppe med vanilje  
parfait og små syltede rabarber.*

**Pris pr. cov. 300,00 kr.**

**Børn under 12år - 150,00kr.**

**Husk at bestille plads på 31 24 84 54**



EN MOR I HÅNDEN ER BEDRE END TI PÅ TAGET

**Vi holder ekstra åben.**

**Torsdag den 5 maj**

fra 17.30 til 21.00

og

**Søndag den 8 maj**

fra 11.30 til 21.00

**Team Pichardt's**

Vi har i år fået sammensat et rigtig godt team, af unge mennesker som er født, opvokset eller har tilknytning til Langeland. Boas er tilbage for sommeren og vi søger desuden en ekstra kok til Generalen. Alex skal køre Pichardt's Tapas på havnen i Svendborg. sammen med vores hold a 7 mand. Christian er hovedansvarlig på Generalen for sommeren og Jeanette er at finde rundt omkring i firmaet. Tvillingerne vil man kunne mødes med på Generalen og vil kunne opleves som "afrydder" i sommeren. Vi er alt i alt ca. 28 mand til at give vores gæster en rigtig god sommeroplevelse.

### *Kalender for Maj måned*

05. 05 16 Dks.befrielse/  
Kr.Himmelfartsdag  
08.05.16 Mors dag (søndag)  
15.05.16 Pinsedag

***Lukke dage i maj pga  
selskaber:***

16 maj 2.pindsedag - Hele dagen.

21 maj Hele dagen.



# Nyhedsbrev fra Pichardt's Restauranter



## Sommer menuerne på Generalen samt Pichardt's på havnen i Kammerateriet.

er kommet på plads allerede nu med nye og tidligere retter, bla. den gode stegte rødspætte og unghane i rejer sauce. Som nye retter har vi taget små hummer kogt au naturel samt tun ind på kortet. Grevens 3 retters menu vil køre fast for en måned af gangen, med ny menu hver måned. Sommer kortet starter op den 01.06 til og med 31.09 og vi har åbent hver dag fra kl 11.30 til 21.00 på GENERALEN I TRANEKÆR

KAMMERATERIET I SVENDBORG  
fra den 27 maj fra kl. 12.00

På KAMMERATERIET er der også nye boller suppen og til i år er der lavet 15 selvstændige retter med hver deres særpræg samt til fornuftige priser og vi kører forsat med delekoncentet.

## Nyt B&B - Hotel lejligheder i Tranekær.

Vi har i marts i år købet en ny ejendom i Tranekær: Nygade 4 - 6 og 8. med 3 separate lejligheder, som vi vil istandsætte til fordums pragt. Det har bla. været bolig for slottes landarbejder. Således har vi nu 7 individuelle lejligheder med plads til ca. 36 overnattende gæster til vores Land og Gourmet ophold.

## Åbnings tider på Generalen i maj:

Fredag: 11.30 til 21.00

Lørdag: 11.30 til 21.00

Søndag: 11.30 til 15:30

Der kan forekomme lukkedage pga.

## Pichardt's restauranter søger en dygtig kok til start senest d.1juni, gerne 23 maj, på vores restaurant i Tranekær.

Til restaurant Generalen i Tranekær søger vi en kok, i helårs stilling, med rod i det fransk/ danske køkken med vores specielle madkultur samt vores Dansk / Spanske køkken

VI tilbyder ordnet forhold, med løn efter kvalifikationer til effektiv arbejdstid på 160,33 fordelt ud på et år, da vi er en sæson forretning, plus pauser, samt evt. bonusordning og pension.

Vi kan tilbyde medarbejder lejlighed på 38kvm. i Tranekær by. Entre, stue med alkove samt køkken og bad.

Vi tilbyder et godt fællesskab med gode og dygtige medarbejder og har div. personale tilbud samt arrangerer events for medarbejder.

**Kontakt Restauratør Christian Pichardt for yderligere oplysninger.  
31 24 84 54.**

**Der kan indsendes en skriftlig ansøgning, mærket kok til:  
Pichardts@mail.dk  
eller**

**Pichardt's Restauranter,  
Næstebølgevej 5, 5953 Tranekær.**

