

Pichardt's Restauranter.

Nyhedsbrev 02-09-2013

Nyt NYHEDSBREV.. endelig...

Så er vi i gang igen...


Nu begynder en anden form for sæson for os, nemlig den med nye menuer, vildt fra det Danske land samt vores nyhedsbreve. Vi har sammensat et program for efteråret og mere er på vej. Vi har høstbal, vildtaften, vinsmagning, jule koncert og det store julebal samt julefrokost og nytårs menuer. Med rod i konceptet for 2013 som er de grønne tanker, er vi igen på farten med begge vores restauranter og frisk mad tanker og netop for at skærpe vores kulinariske evner, tager hele køkkenet en studie tur til Barcelona i uge 42, hvor kokkeskole, vinsmagninger og gode restauranter er tilrettelagt på vores tur. Så skulle vi vist være klar til de næste par menukort.

Apropos nyt menukort...

Nu med vildand og grøn æble suppe med start d.3.9

I skrivende stund har vi fået vores vildt bestilling på plads og det nye menukort ligger klar. Vi får tirsdag morgen 40 stk. frisk vildænder, frisk multe filet samt de gode æbler og pære fra Strandlyst på Langeland der skal tilberedes på mangfoldige måder. Denne periodes menukort er ændret en smule i forhold til tidligere

Høstbal på Generalen d.21 september kl.18.30

POP4 spiller op til dans... for 4 år i træk. 

I skrivende stund har vi fået vores faste husorkester POP4 til at igen komme med deres gode populære musik og vi i køkkenet sætter en lækker buffet op med bla. skovsvampesuppe og salat med rejer, vildand, kalvekød og svinerib, samt ost og æbledesserter samt så en god kop kaffe. Musikken starter kl.21.00 til 01.00

Vildt på Pichardt's i oktober og november...

Den store vilde oplevelse venter. **Husk at bestille plads i god tid.**

Vores 8. vildt sæson afholdes d.25 og 26 oktober samt 1 og 2 november med alle de specialiteter vi kan opfinde til lejligheden. Vi har til i år fundet gran og havtang, røget salt samt vores egen øl lavet på ren æblemost samt honning. Og vi kan godt love nye vilde dyr fra det nordisk samt et par enkelte fra det stor udland. Det bliver ikke kedeligt .. det bliver ca 60X vildt...plus et godt udvalg af dessert og ost.

En god sæson...

Med den nye terrasse og godt vejr har vi haft travlt.

Både på Pichardt's samt Generalen, har vi haft den bedste sommer i de sidste 4 år. Men det siger jo ikke så meget, da finanskrisen har haft stor betydning for os. Den nye terrasse der blev lagt på Generalen er blevet fantastisk flot og blev meget brugt i Igen i år er antallet af gæster øget

stødt og roligt og vi er ganske optimistiske på fremtiden.

Vores husvært på Generalen har også sørget for nye varmekilder samt nye vinduer så nu er vi klar med selskabs tilbud i de flotte og varme lokaler i Tranekær.

Pichardt's i Svendborg - Brogade 13

5700 Svendborg - 31 24 84 54

Generalen i Tranekær - Slotsgade 82

5953 Tranekær - 62 53 33 03.

Gastro butik i Tranekær – Slotsgade 82

5953 Tranekær - 62 53 33 03.

Kalenderen:

•••

På Pichardts:

Tirsdags kød og ost.

Vi giver et slagtilbud hver tirsdag: Dagens kød og anretning med ost (el. dessert) samt 1gl. vin
250,00kr. pr cov.

Stegt flæsk...

Den klassiske serveres

hver onsdag

Grambogaard flæsk, nye kartofler cremet sauce
169,00kr. pr cov.

Et glas til velkomst.

Hver fredag byder Jeanette på et glas til velkomst og finder på nye drinks og vine til glæde for vore gæster.

Vildtaften i oktober og november...

De sidste bær er syltet og vildtlisten er næsten på plads og det bliver med nye spændende vildt retter.

På Generalen:

Høstbal d.21.9

POP4 kommer og spiller op til dans og køkkenet har lagt i ovnen til den store efterårs buffet. 375,00kr. pr cov. incl musik, buffet og kaffe.

SE hjemmesiden for info.


P
I
C
H
A
R
D
T
S
R
E
S
T
A
U
R
A
N
T
E
R
S

Vores selskab!.. Det er på Pichardt's for den gode mad og service!



Generalen i Tranekær - Pichardt's i Svendborg...

byder på en total oplevelse med stemningsfuld atmosfære, lækker mad og gode vine i vores restauranter. Nyd en Langelands velkomstdrink på lokal æblemost og mousserende vin ved vores bar eller måske på terrassen og der er flot pyntet op i vores flotte traditionsrige lokaler til middagen...

Vi har plads op til fra 12 til 150 af Deres gæster og vi glæder os til at betjene Dem.



Selskabs tilbud 2013:

Velkomstdrink med små snacks.

3 retters menu efter eget valg fra efterårskort 2013.

Hovedretten serveres 2 gang.

Ad libitum og frit valg af vine: hvid, rød og dessert, præcist tilpasset menuen ud fra vores specielle efterårsvinkort.

Frisk brygget stempel kaffe og the, 1 cognac el. likør pr cov.
samt huset hj.lavet chokolader.

Ad libitum Isvand og div. sodavand samt lokal øl under middagen.

Pris pr. cov: 595,00kr pr cov. ALT INCL.

Arrangementet har en varighed af 5 timer -
Yderligere timer koster 475,00kr pr. time plus forbrug.



Se web for yderligere tilbud.

Indbagt kanterraller og marksvamp. 10 cov.

Kanterraller 300g. Marksvamp. 300g. Skalotteløg. 75g. Hasselnødder 75 g. (Helst friske), Frisk timian, olivenolie, Salt og kværnet peber. Æggeblommer 2 til 3 stk. Crème fraise 38% 1dl. Butterdej ca 20 X 30 cm. Æggeblomme til pensling.

Begge svampe renses og evt. skylles meget hurtigt i koldt vand. Så skæres svampene i grove tern og løgene finthakket og timianen snittes meget fint. Nødderne knækkes så hele som muligt. Sautere svampe, løg, timian med olivenolien i en stor gryde, så alt er godt ristede. Sæt det over i en sigte til at dryppe af. Når det er håndlunt røres hasselnødder, æggeblomme og lidt af creme fraisen i, (farsen skal hænge sammen og må ikke flyde ud). Smag til med salt og peber. Butterdejen rulles ud, men pas på med at bryde den. Farsen smøres på den lange led så der bliver en kant på ca. 5cm, så rulles den sammen og lukkes. Pensel med æggeblomme. Skæres i passende stykker og bages ved 190 grader i ca. 8 min.
Serveres med sprøde salater, gerne med rodfrugter og en god olie. (Kan fryses hele.)