

Pichardt's Restauranter.



Nyhedsbrev 21-01-2019

Generalen i Tranekær - Slotsgade 82
5953 Tranekær - 62 53 33 03.

Gastro butik i Tranekær – Slotsgade 82 –
5953 Tranekær - 62 53 33 03.

B&B Hotellejligheder

Farvel til 2018 og goddag til 2019...

Endnu et år er gået på vores restaurant og hos Pichardt's Restauranter kan vi med glæde tænke tilbage på året 2018, hvor vi havde en fantastisk opbakning til vores restaurant, events og B&B i løbet af året. Vi vil derfor gerne sige tusind tak til den store opbakning og interesse fra vores gæster og samarbejdspartnere.

Efter et utrolig travlt og berigende år er vi igen tilbage med nyhedsbreve, som vil blive udgivet hver anden måned. Nyhedsbrevene vil omhandle info om vores events og selskaber, turisme og firma pakker, Pichardt's B&B og Hotel Lejligheder samt lækre opskrifter og tilbud.

Sol Sol Sol

Vores tema for 2019 kalder vi: SOL... Oplevelser, varme dage, smag og nydelse går meget ofte hånd i hånd med SOL. Sådan at forstå at man bliver altid bedre tilpas, når man føler varmen fra værten, der imødekomme byder en velkommen, maden som skal give gæsten følelsen af at være midt i centrum, at man mærker "varmen" fra maden og smagen, lige til at sidde på Generalen's terrasse omkring gode venner der nyder en "SOLrig dag. Vi har givet os selv den opgave at skabe SOL på jeres tallerkener og i jeres sind når i besøger vores restaurant. Vi har fundet gamle opskrifter frem fra det sydlige Europa og Sydamerika og vi har fundet en masse spændende krydderier og urter vi vil komme til at bruge hen over året.

SOL kan i vores definition løseligt oversættes til:

Sammensætning / Smagen; der skal være fart på i år, masser af intens smag og helst kombineret med ekstravagante råvarer (dog skal den enkelte smag renholdes.)

Oplevelsen; Man skal kunne mærke Solen, det skal være inspireret af lyse med varme farver og derved frembringe et rent udtryk på hver enkelt tallerken.

Lokalt; altid med rod i vores historien og med flest mulige lokale råvarer. Vi finder mange gode gamle opskrifter frem, både fra vores egn men også fra Christian Pichardt's tidligere opskrifter.

Nyhed

Maskebal er vores nye event, som sætter fokus på eksklusivitet og forkælelse.

Oplev et glamourøst bal hvor vi drømmer os tilbage til de store balsale med bonede gulve og smukke kandelabre. Den fantastiske herskabsstald danner rammen for årets mest eksklusive maskebal.

Inspirationen til årets bal er operetten Flagermusen og The Phantom of the Opera. Dresscoden er lang kjole og smoking/jakkesæt samt maske til både damer og herrer.

Ballet er for Dem og fem af Deres venner. Ved deltagelse bestilles et bord til seks kuverter inklusiv et eksklusivt udvalg af kanapéer med fisk, skaldyr, kød, ost og dessert samt 3 flasker bobler og musik/dans.

Pris pr. bord er kr. 2970,- (6 kuverter af kr. 495,- Dog kan der kun bestilles hele borde.)
Depositum kr. 1000,- pr. bord. 12 borde er ialt til salg ved dette event og disse afsættes efter først-til-mølle princip.

Bestil via events på housepichardts.dk

Kalender

Smag på Fredagen

Januar

D. 25: Peberrodssuppe m. kød
kr. 100,- pr. cov

Februar

D. 01: Gule ærter & pandekager
kr. 150,- pr. cov

D. 08: Culottesteg, ægte bearnaise
kr. 150,- pr. cov

Marts

D. 01: Flæskesteg & Isdessert
kr. 150,- pr. cov

D. 08: Tarteletter -kylling el. rejer
kr. 100,- pr. cov

D. 25: Dansk kylling
kr. 135,- pr cov

D. 22: Stegt Flæsk, persillesovs
kr. 125,- pr. cov

D. 29: Kæmpe Wienerschnitzel
kr. 150,- pr cov

Fastelavnsfest

Fastelavnsfest og hygge for børn
d.10. februar

Maskebal

Eksklusivt maskebal med lækre
kanapéer og bobler.

16. marts



Selskabs muligheder i og ud af huset fra Rest. Generalen - Tranekær

Konfirmation 2019

3 retters menu eller buffet
kr. 300,- pr. cov

Konfirmationsmenuen findes på hjemmesiden.

Selskabs Galla Menu 2019

Generalens velkomstdrink.

De eksklusive fire gode retter fra vores selskabskort.

Vi tilpasser menuen – 1 fl. Pr. cov.

Lokal øl, sodavand og isvand.

Kaffe, the, 1 avec og vores chokolader

Vi tilpasser menuen efter jeres ønsker og smag

Kr. 695,-



For spørgsmål kontakt Christian Pichardt via tlf. eller mail.

Månedens Opskrift, en virkelig "varm" vinter suppe, med fuldt drøn på smag.

Rødbede suppe - bagt torsk - foie gras smør. 12 cov.

1 kg rødbeder (delt i 700g og 300g) - 2 hvide løg - 2 grønne æbler - 1 fennikel - 2 store gulerødder - 1 stor kvist timian - 150g smør - 1200g torsk ryg (delt i 12 skiver) - ½ l æblejuice - 2 l kalvefond
250g foie gras af naturlig fodret gås - Se her (www.labourdette.com) - 75g smør - 5 cl. æblebrændevin - havsalt og kværnet peber - meget små æblestykker af 1 sylt æble. Frisk dild og kørvel.

1. Alt skæres i grove stykker og dampes mørt under låg med smørret. Ca. 15-20 min
2. Tilsæt ½ l æble juice - 2 l kalvefond - 1 l vand. **Suppen må derefter KUN simre i 20 min**
Sigt suppen fra, gem fyldet der skal blendes til fin pure der ved servering lægges ned i bunden af tallerken.
3. Riv dernæst 300g rå rødbede ned i væsken og giv igen et kort opkog og sigt igen.
Smag nu suppen til og stil til side indtil servering. Varm den først op igen ved servering.
4. Foie gras udblødes i koldt vand i nogle timer så blod og sener kan renses. Pluk det og rør med æble brændevin, havsalt og kværnet peber, tilsættes blødt smør - rulles til en pølse og afkøles.
5. Ryg af torsk saltes og krydres med citron peber, havsalt og en smule sukker. Hviler i mindst 1 time på køl. Kørvel og dild fint hakkes til brug for panade efter stegning.
6. Ved servering steges fisken hårdt på den ene side til den er gennembagt og sprød, vendes kort på den anden side og "paneres" derefter i kørvel og dild på den bløde side - server straks ovenpå den lune pure og læg en god skive foie gras ovenpå.
Husk godt brød og gerne en fuld fed Chardonnay til.

God appetit fra køkkenet.