



*Et Juleeventyr fra
Restaurant Generalen i
Tranekær.*

Der var en gang en kok på Tranekær slot, for hvem smagen af julen var det sødeste han kunne forstille sig...

Pichardt's Jule- og Nytårs menu.

2023
2023

Velkommen til Generalens gastronomiske univers.

Vi har igen i år skabt nye og gode oplevelser til højtiden og nytårsaften.

Vi står til Deres rådighed for at sammensætte det bedste selskab,
leveret hos Dem eller på Generalen i Tranekær.

Til vores julebal d.2 december på rest. Generalen

er der lagt an til selskaber der sidder separat
og kan hygge sig med musik i vores julepyntede restaurant og
nyde vores store klassiske julebuffet.

Vi tilbyder Dansk Gourmet and fra Danmark

samt alle typer kødprodukter til Deres julebord.

Vores nytårs menuer er berømt for kvaliteten og dets enkelthed
i den sidste tilberedning hos Dem. Komplet oversigt og forklaring over menuen
medfølger naturligvis. BESTIL BROCHURE.

Er De til Nytårs østers... så klarer vi også det.

Vi anretter et stort fad med alle slags lækkerier af skaldyr i både
varme og kolde retter til min. 2 couv

Køb gavekort til jeres medarbejder - og få 10% på en firma konto.

Som sædvanligt tilbyder vi firmaer at købe medarbejder gavekort
til vores restaurant og vi giver så 10% af det købte beløb på en firma konto
til brug for gode oplevelser i vores restaurant eller til menu ud af huset.

Vi tilbyder også årets **Gavekurv til kun 450,-kr Spar 100,-kr**
med egen specialiteter:

1 kaffe & kage gavekort for 2 personer. - 1 fl. Jule rødvin -

1 fl Grevindens kirsebær vin -

150g salte nødder - 150g chokoladeknas -

1 glas Langelandsk honning - 1 fl. Pichardts æblebrændevin.

**Kontakt Jeanette eller Christian Pichardt for yderligere
information på 31 24 84 54 - 62 53 33 03.**

Pichardts@mail.dk www.housepichardts.dk



**Det store årlige JULEFEST
på Generalen i Tranekær.
Lørdag d. 2. december kl. 17.30**

Med jule musik i vores flotte julepyntede restaurant.
De starter med at nyde Pichardt's hjemmelavede
gløgg med julekna til. Så serveres vores

Store julebuffet

med mange klassiske lækkerier

Derefter kan kaffen nydes med et glas cognac eller likør
samt julebag, hvorefter der er hygge ved bordet.

Musikken starter ca. kl. 21.00 og slutter 00.30.

Natmad ca. kl. 00.30 : pølser og varm kartoffel salat.

Velkomst - klassisk buffet - kaffe og sødt - musik - natmad.

Pris pr cov. 395,00kr. (ved min 4 cov)

Drikkevarer afregnes separat,

Vi kan tilbyde overnatning i vores Hotel lejligheder i Tranekær samt. brunch
Speciel Jule Pris 425,00kr. pr cov.

Vores julebuffeter tilbydes både i og ud af huset til min. 12 cov.

Generalens Julebuffet.

Pr. cov. 395,00kr

Christians Æblesild med kapres og løg samt sprødt rugbrød.

Senneps og fennikel gravet Laks – dildcreme.

12 mån Serrano - oliven dip og salte nødder.

Kalve sylte m. fennikel og æble salsa.

Ande confit - "flæskesvær" – syltede bær.

Saltet og Røget store andebryst stegt med honning.

Små hj.lavet medister på kalv og gris med urter og æble.

Marineret ristede kartoffel med urter og hvidløgs olie.

BBQ Svinebryst Julestyle m. rødkål og nødder, pære og svesker.

Det store ostebord m. sødt - salt – kiks og brød.

Sprød Æble Tarte Tatin - vanilje creme.

Cremet mørk chokolade mousse med nougat

Appelsin og vanilje parfait.

Brød og smør.

Langelandsk julebuffet.

Pr. cov. 345,00kr.

Gl. dags hvide og røde islandske sild, med løg,

kapers og æblesalat og kogte æg.

Huset kold røget laks, med cremet rygeost m. citron og honning

Cremet salat af håndpillede rejer med vinterporre og citrus

Kold røget fasan bryst - syltede tranebær og marineret salat..

Vores store grise frikadeller med rødvins-rødbeder.

Hjemmelavet lun leverpostej, sødt og surt.

Lun og sprød ribbensteg - kanelrødkål og agurkekompot.

Sprøde salater m. vinterkål, valnødder og syltede løg.

3 slags Danske oste, Blå, fast og brie med og nødder

Cremet og fyldig Ris a la mande, med lun kirsebærsauce på Grevindens vin.

Generalens julemenu.

Vælg 3 retters menu 425,00kr.

Vælg 4 retters menu 455,00kr.

Vælg 5 retters menu 575,00kr.

Julemarineret lakseryg i appelsin og lime.

Kaviar mayo, salt hasselnødder og masser af kørvel.

Cremet Pighvar og blåmuslingesuppe -

Hvide vinter urter - ristet pighvar og urtemarineret muslinger.

Bøge røget dyrekølle

på terrin af østershatte - trøffel og persillemousse.

Grillet oksemørbrad i jule krydderier

Glaseret i honning og knust peber

Brombær og cognac sauce

Bagt rødder og spinat terrin.

Smørbagt kartoffeltærte

Chokolade & Kirsebær.

Cremet chokolade kage med hvid og mørk - kandiseret nødder og syltede kirsebær - parfait af kirsebær - pistacie sauce og søde mandariner

***Tilbydes som menu ud af huset,
med alt klar til opvarmning og servering
eller for min. 12 cov. på Generalen i Tranekær***

Salg af alt til julebordet.

Vi sælger også friskslagtede Danske og Franske Landænder af bedste kvalitet.

Vægt ca. 3+ kg. Pris pr. kg.

Dansk Land and Fransk Berberi and.

Super pris pr. kg 98,-kr - (Ret til ændring forbeholdes)

For stegt eller klargjort til ovn med svesker/æble
(75,00kr pr. and)

Kamsteg af Velværds gris, klargjort. Pris pr. kg. 89,-
Der kan også bestilles hel gås eller kalkun efter aftale.

Sidste levering eller afhentning

Fredag d. 22 December. Efter aftale.

Køb gavekort til jeres medarbejder - og få 10% af beløbet på en firma konto.

Som noget nyt i år tilbyder vi firmaer at købe medarbejder gavekort til vores restaurant og vi giver så 10% af det købte beløb på en firma konto til brug for gode oplevelser i vores restaurant eller til menu ud af huset. Kontakt vores marketing for yderligere oplysninger samt køb af gavekort.

Vi tilbyder også årets **Gavekurv til kun 450,-kr**

med egen specialiteter:

Spar 100,-kr på normal prisen

Indeholder:

1 kaffe & kage gavekort for 2 personer værdi 190,- Gælder i 2 år.

1 fl. Fransk Jule rødvin - 1 fl Grevindens kirsebær vin -

150g salte nødder - 150g chokoladeknas -

1 glas Langelandsk honning - 1 fl. Pichardts Pærebrændevin.