

Vildtaftner på Egeskov 2008

Fredag d. 24/10:
alm. Vildtaften
Lørdag d. 25/10:
Vildtaften med Broby blæserne
Fredag d. 31/10:
alm. Vildtaften
Lørdag d. 01.11:
Vildtaften med Broby blæserne
Fredag d. 07/11:
alm. Vildtaften
Lørdag d. 08/11:
Vildtaften med dans og musik til
01.30



Vi gentager succes'en fra sidste år med kæmpe vildtbuffet i Restauration Jomfru Rigborg

Appetizer:

Sprængt tunge og rillete af dådyr med æblekompot, selleri & kastanjer

Buffeten:

Jordskoksuppe med sprængt fasanbryst & surkål
Koldrøget dyrekølle med rosenkål & hasselnødder
Vildtpostej med kompot af havens kvæder
Hare med glaserede pærer & valnødder
Salmis af fasan med skalotter, cognac & trøffel
Dådyrbov braiseret i valnøddesnaps med kålrabipuré
Marineret stegt andebryst med æblemarineret kål & svesker

Garniturer:

Bagte rodfrugter med honning & enebær
Pommes Anna
Pastinak & persillerodspuré med brunet smør & enebær
Ølsyltede perleløg
Syltede græskar

Desserter:

Div. Fynske oste med bagte kirsebær & syltede nødder
Æblekage med fed Cremefraiche

**Velkomst, Vildtbuffet & kaffe: Pris pr. kuvert 325kr.
eller**

Velkomst, Vildtbuffet, fri vin, øl, vand & kaffe: Pris pr kuvert 515 kr.

Bordbestilling nødvendig. For bordbestilling eller yderligere information, kontakt restaurantchef Peter Worsø på tlf.: 20 80 90 19 eller mail: pw@egeskov.dk

