



## Fira in vårens ankomst med 4 rätters fågelmeny

Vi hoppas att ni vill vara med och fira in vårens ankomst här på Eriksberg, den 30 april då vår duktiga kockbrigad erbjuder en spännande fågelmeny. Dessutom gästas vi av vokalistgruppen Fourtunes och vi bjuder på vårbål, Kir Royal.

Vad kan vara ett bättre sätt att fira in våren på än att besöka Eriksberg och bara njuta av tillvaron.

Restaurangchef Jens Stjernkvist och kökschef Jesper Karlsson erbjuder då följande goda meny:

### **Vaktel**

Soppa på ängssyra med vårulle fylld med krabba och räkor, serveras med vaktelägg, omelett, laxrom, syrad majonnäs och morotspapper

### **Fasan**

Frikassé av fasanens filé, lår och skrov, smaksatt med calvados, serveras med äpple, sidfläsk och minifrittata

### **Rapphöna**

Filé av rapphöna med bacon, serveras med palsternackspuré, anklever, tryffelsmaksatt rödvinssås, tomat och pärlök

### **Höna**

Glass på äggtoddy med rösocker, rom, lime och mynta och toppat med maräng

Smaka på orden, visst vattnas det i munnen....

### **Utvalt vinpaket**

Till menyn finns möjlighet att köpa till ett utvalt vinpaket. Och som vanligt erbjuder vi logi till bra ClubuniC priser, då ni också kan passa på att njuta av våra utomhusjacuzzis.

När du besöker ett ClubuniC arrangemang kan du bli medlem utan kostnad. Varmt välkomna!

**För bokning och mer information**, kontakta restaurangchef Jens Stjernkvist, telefon 0454-56 43 54 eller e-post [jens.stjernkvist@eriksberg.nu](mailto:jens.stjernkvist@eriksberg.nu).



**Egna labelviner.** Eriksberg har nu egna etiketter på vita och röda viner från Rioja. Vår vinlista kan ni se på vår hemsida, under Restaurangen. Sedan en tid har vi även eget specialblandat Eriksbergste, och snart kommer vi också ha en egen kaffeblandning. Allt för att våra gäster ska få en sådan unik och exklusiv upplevelse som möjligt.

### **Ge bort en upplevelse i present!**

Vi säljer presentkort på upplevelser, en trevlig och uppskattad present.



## Julevent på Eriksberg

Den 10 och 11 december 2011 kommer vi att ha julevent här på Eriksberg. Då kommer vi bland annat att erbjuda julmeny till våra gäster och ha ett antal utställare som visar och säljer sina fina hantverk. Naturligtvis kommer vi också att sälja våra egna goda viltprodukter!

Hantverkare som är intresserade av att ställa ut, kontakta Bibbi Brorsson på [bibbi.brorsson@eriksberg.nu](mailto:bibbi.brorsson@eriksberg.nu) eller ring 0454-56 43 50. Eftersom vi inte kommer att ha så många uppvärmda platser i år, är det först till kvarn som gäller. Mer information kommer längre fram.

## ....och loppis!

Den 3 april kl 11.00 till 15.00 säljer vi våra "gamla" möbler och diverse andra saker som vi inte längre använder efter ny- och ombyggnaden här på Eriksberg. En del saker kommer att vara prissatta med lägsta utgångspris och säljas med budgivning.

Under loppisen finns det möjlighet att förboka en lunchbuffé för 95 kronor. Vi kommer att ha två sittningar, klockan 12.00 och 14.00.

Boka lunch genom att ringa eller mejla Jens Stjernkvist, 0454-56 43 54 eller [jens.stjernkvist@eriksberg.nu](mailto:jens.stjernkvist@eriksberg.nu).

## Uppskattad monter på Travel 2011 i Malmö

**Eriksberg hade en av de mest välbesökta montrarna på resevässan 19 till 20 mars, i Malmö.**

**Dels hade vi en väldigt fin monter, men så lockade vi också med en tävling där priset var ett Weekendpaket i sviten Big Five!**

Det var många som var positiva och ville veta mera om Eriksberg och den fina hotell-, restaurang-, och konferensanläggning som vi nu kan visa upp.

### Gissa vikten på hornet

Det var även många som ville vara med i vår tävling, där det gällde att svara rätt på tre

frågor och komma närmast på utslagsfrågan, att gissa vikten på ett kronhjortshorn.

### Weekendpaket i Big Five

Hornet vägde 3.530 gram och allra närmast kom Ulla Prytz som hade gissat 3.525 gram och således tar hem den fina vinsten; ett Weekendpaket More Inclusive för två personer i sviten Big Five i Safarivillan här på Eriksberg, till ett värde av 6 670 kronor.

Stort grattis till Ulla Prytz och tack alla som ville vara med och tävla.

Rätt svar på de övriga frågorna; 1. [www.eriksberg.nu](http://www.eriksberg.nu), 2. Blekinge och 3. Havsörn.

*Vill ni inte ha vårt nyhetsbrev, skicka e-post till [info@eriksberg.nu](mailto:info@eriksberg.nu)*

Kontakt:  
Telefon: 0454-56 43 00  
E-post: [info@eriksberg.nu](mailto:info@eriksberg.nu)  
[www.eriksberg.nu](http://www.eriksberg.nu)

Adress:  
Eriksberg  
374 96 TRENUSUM

Eriksberg – på djurens villkor!

