



ERIKSBERG

NYHETSBRV

# Sommarweekend på Eriksberg - *när borta är som bäst!*



**För upplevelse och avkoppling erbjuder Eriksberg Vilt & Natur under sommaren förmånliga weekendpaket, 12-14 juli och 19-21 juli 2013.**

Ni får god tid på er att varva ner, njuta av den harmoniska atmosfären på Eriksberg, den goda maten, de fantastiska djuren och den vackra naturen.

I priset ingår:

- Logi två nätter i Safarivillan/ Mahravillan.
- Best of meny, fredag kväll.

- Frukost på rummet, lördag morgon
- Upplevelsemeny, lördag kväll.
- Brunch, söndag.
- Tillgång till relaxavdelning med bastu och utomhusjacuzzi samt entré till safariparken.

Pris: 4 510 kronor per person.  
Dryck tillkommer.

För bokning och mer information: telefon 0454-56 43 80 eller e-post [bokningar@eriksberg.nu](mailto:bokningar@eriksberg.nu)

**Välkomna till en upplevelse!**



# I sommar erbjuder vi söndagsbrunch

**Kom till Eriksberg och avnjut en kombination av breakfast and lunch.**

Möts av doften av nybakade scones och en dignande brunchbuffé som är fylld av fräscha råvaror och läckerheter som sill, lax, småvarmt, sallader, ostar, smoothies, frukt och naturligtvis Eriksbergs egna goda viltprodukter.

Brunchen serveras söndagar från och med den 2 juni till och med den 25 augusti, mellan klockan 12 och 15 i restaurang Visenten.

Pris 225 kr/person. Barn mellan 3-12 år betalar halva priset. Förbokas på telefon 0454-56 43 80 eller bokningar@eriksberg.nu

Välkomna till en lång och härlig söndagsbrunch!

Vi rekommenderar er att fortsätta dagen med att köra safari-turen och titta på de vilda djuren, och den vackra naturen, efter att ni har betalat biljett i entrén där ni även får låna en guide-cd, för att förhöja upplevelsen på Eriksberg.



## Sommelier är ny restaurangchef

**André Bekker är ny restaurangchef på Eriksberg Vilt & Natur.**



André som är 35 år, är född och uppvuxen i Sydafrika. Han har bland annat arbetat med Gordon

Ramsay på One & Only i Kapstaden och på lyxyachter.

Sedan två år bor han i Sverige och har fram tills nu arbetat som sommelier på Grand Hotel i Lund.

– Jag är väldigt glad och känner mig privilegierad, det är en stor utmaning att få arbeta på ett sådant fint ställe som Eriksberg, säger André, som började sin anställning den 2 maj.

## Njut av god mat hemma

**Har ni inte möjlighet att besöka våra restauranger, erbjuder vi catering så att ni ändå kan njuta av vår goda mat.**

Här nedan ges ett förslag på en kall viltbuffé för avhämtning. Den kostar 295 kronor per person och minimum 20 personer.

Beställ senast 14 dagar innan på telefon 0454-56 43 80 eller bokningar@eriksberg.nu

### Kall viltbuffé för catering

Olika sorters Eriksbergschark

Tortillarulle fylld med vildand och mufflonfår med färskost och pepparrot

Grillad vildsvinsrygg i marinad med smak av senap och libbsticka

Buljongkokt och skivat ytterlår av dovhjort

Pepprig visentkorv

Färskpotatis i vinägrette med grönsaker och örter

Prästostcrème

Rökig tomatketchup

Marinerade sallader

Grönsallad

Inlagd ost med rosépeppar och rosmarin

Semimörkt bröd gjort på Eriksbergs egna björköll

Knäckebröd och smör

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 TRENSUM

Eriksberg – på djurens villkor!

