



# ERIKSBERG

## NYHETSREV

September 2011

# Kombinera lyxig skaldjurskväll med övernattnings i vårt fina hotell

**Njut av en lyxig skaldjurskväll på Eriksberg den 28 oktober. Vi inleder kvällen med mingel och en "kallsup" och dukar sedan upp med havets läckerheter och goda tillbehör.**

Missa inte detta trevliga tillfälle för alla skaldjursälskare. Eller vad sägs om att få smaka Eriksbergskräftor, hummer, rökta räkor, krabba och fine de Clair ostron med mera.

Pris endast 895 kronor per person exklusive dryck. Naturligtvis ingår kaffe och även "kallsupen" som är en god fördrink.

### **Snabbt fullbokade**

Eftersom vi har begränsat antal platser och våra arrangemang snabbt blir fullbokade, är det bra att vara ute i god tid och boka. Ring 0454-56 43 54 eller e-posta bokningar@eriksberg.nu, senast den 20 oktober.

### **Sov gott i vårt fina hotell**

Det finns även möjlighet att boka hotellrum på Eriksberg till bra priser i samband med skaldjurskvällen, som ingår i våra ClubuniC



*För den som vill finns möjlighet att utöka upplevelsen med logi i vårt nya fina hotell. Ni kan då utnyttja vår relaxavdelning med utomhusjacuzzi och bastu med utsikt över djuren och naturen.*

arrangemang. Prisexempel för ett dubbelrum i Dammvillan 1 800 kronor. Då ingår en dignande frukostbuffé.

### **Bli medlem i ClubuniC**

Om du ännu inte är medlem i ClubuniC kan du bli det utan kostnad när du är med på skaldjurskvällen. Mer om fördelarna

med att vara medlem kan du läsa om på vår hemsida, [www.eriksberg.nu](http://www.eriksberg.nu), under Restaurangen/ClubuniC.

**Eriksberg är nominerad till Årets Viltmatsrestaurang 2011.** Gert Klötzke sitter i juryn som utser årets vinnare den 10 november på "Dining trends" i Älvsjö.



# Med smak och dofter av julen!

## Upplev julstämning på Eriksberg. Våra exklusiva julpaket gör vardagen till en fest!

När det lackar mot jul erbjuder vi olika upplevelser här på Eriksberg. Allt från viltbetonat julbord till en tio rätters julinspirerad upplevelse meny.

### Viltbetonat julbord

I vår återuppbyggda restaurang erbjuder vi olika alternativ. I centrum står vårt viltbetonade julbord, där allt är lagat med omsorg och mycket är tillverkat här på gården.

Julbordet dukas upp efter beställning hela veckan.

Fredagar och lördagar är det underhållning av trubadur Jens U Nilsson, och söndagar är det underhållning av Trio Salong.

### Viltbetonat lunch julbord, ser-

veras måndag till fredag klockan 12.00 till 14.30. Pris: 395 kronor inklusive måltidsdryck.

**Viltbetonat middags julbord**, serveras måndag till torsdag från klockan 18.00. Pris: 495 kronor.

**Viltbetonat helg julbord med underhållning av Jens U Nilsson**, serveras fredag till lördag från klockan 18.00. Pris: 525 kronor.

**Viltbetonat julbord med underhållning av Trio Salong**, serveras söndagar från klockan 13.00. Pris: 525 kronor.

*Utväld dryckespaket; en stor öl eller ett glas vin & en snaps: 125 kronor.*

*Två stora öl eller två glas vin & två stycken snapsar: 225 kronor.*

## Upplevelsemeny

I Säteriet med sin klassiskt sobra elegans, låter vår duktiga köksbrigad er avnjuta en tio rätters meny hämtad i julens traditioner med smaker och dofter som inspiration. Låt er sedan vila och begrunda allt framför en hemtrevlig brasa, med gott sällskap av nymalet kaffe, kupad Calvados och konditorns julkonfekt.

**Tio rätters julinspirerad upplevelse meny i Säteriet.** Pris: 895 kronor. *Utväld dryckespaket med Champagne, Eriksbergsöl, Snaps, Chardonnay, Merlot och Sautern: 495 kronor.*

Samtliga serveringar gäller endast förbokning, minimum 15 personer/ lunchsittning.

Menyer och mera information hittar du på vår hemsida.

## Presentkort på en upplevelse!

Vi säljer presentkort på upplevelser, en trevlig och mycket uppskattad present. Kanske en bra present till någon som fyller år!

## Århundredets julmarknad

Den 10 och 11 december blir det julmarknad på Eriksberg, med fina hantverk och försäljning av våra goda viltprodukter och annat gott.

## Besök oss på [www.eriksberg.nu](http://www.eriksberg.nu)

Fler spännande arrangemang hittar du på vår hemsida; missa inte jazz cabareten 23 november; Louis Armstrong i våra hjärtan!

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!

