

Aktuell dans

Fredag 8 december

Gala Entertainment

Lördag 1 december

Julbord med Lasse Stefanz

Söndag 2 december

Holidays

Fredag 7 december

Gala Entertainment

Alla event finner du på vår hemsida
www.torringelund.se

För 100 år sedan...

Namnet Törringelund kommer troligen av att det ligger i en lund. Marken ägdes av Skabersjö Fideikommiss 1875–1920.

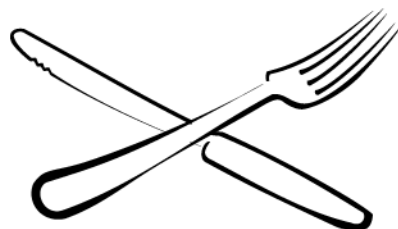
Dåvarande greve Thage Thott var stor viltvårdare och han gjorde skogen här intill till ett av landets första hjorthägn. Lämningar av hägnet finns kvar här och där i skogen.

Här jagade man Dov- och Kronhjort och här var ofta celebra besök med bland annat Kejsar Wilhelm från Tyskland och dåvarande Kronprinsen Gustaf V från Sverige.

Midsommardagen 1916 invigdes den första dansbanan i Törringelund. Det var Skytteföreningen som lät bygga och den blev mycket populär. 1925 byggdes restaurangen. 1932 byggdes rotundan, inglasad utom på framsidan med serveringsplats runt dansbanan.

Senare på 30-talet upplevde man en riktig hausse. Detta decennium blev den verkliga storhetstiden. Stadsborna ville ut i naturen och Törringelund blev mycket populärt bland Malmöborna. Numera upplever vi en renässans efter en omfattande renovering med bibehållande av den gamla stilen och atmosfären. Törringelund ligger på Skabersjö Gods ägor.

Menu



Det viktiga mötet

Törringelund är platsen för det viktiga mötet. I en avspänd miljö omgiven av vacker och rogivande natur möts du av personlig service och omtanke.

Vi har erfarenhet av både små och stora möten. För det lilla mötet har vi hjorten som rymmer 25 gäster. Vår Rotunda kan anpassas från 50 till 600 gäster. Som möteslokal kan också restaurangen användas. Den rymmer 120 gäster.

God mat

God mat viktig del i ett möte Vi är kända för vår höga kvalitet på både buffé, husmanskost och smakfulla festmiddagar. Den goda maten kan avnjutas i våra möteslokaler eller i vår restaurang som ligger i en vacker sekelskiftesvilla med underbar rymd och naturligt ljus.



www.torringelund.se

Luncher – Vecka 49

Lunch i restaurangen • Mån–fre 11.30–14.30
Dagens- Alternativ- Vegetariskt – Sallad: 105 kr
Inklusive salladsbuffé, smör & bröd, samt isvatten,
lingon-, och äpple dryck samt kaffe

Måndag

Fetaostfylld pannbiff med tomatskysås, stekt potatis och varma grönsaker

Tisdag

Sprödbakad torskfilé med räksås, kokt potatis och grönsaker

Onsdag

Panerad kycklingfilé med dragonskysås, lökfrästa haricots verts och stekt potatis

Torsdag

Biff stroganoff med ris och inlagd gurka

Fredag

Helgrillad kotlettfilé med choronsås, stekt potatis och galamixgrönsaker

Veckans Alternativ

Kalkongryta med stekt potatis och rödkål

Veckans soppa

Skånsk kålsoppa med frikadeller

Veckans Pasta

Pennepasta med bonjourostsås, kyckling och grönsaker

Veckans Vegetarisk

Pennepasta med bonjourostsås, tzay (sojaböner) och grönsaker

Morotsmedaljong med skysås, stekt potatis och grönsaker

Veckans Sallader

Kokt laxfilé med broccolipaj, ägg och citron

Basturökt kalkon med currypasta och ananas

Örtmarinerad kycklingfilé med legymsallad och sojaböner

Veckans Godbit

Biffstek Tyrolen (bearnaisesås, tomatconcassé) lökringar, råstekt potatis och grönsaker

155 kr inkl. salladsbuffé. Exkl. dryck

A la carte

Förrätt

Toast Skagen	90 kr
Skånsk Sillamacka	80 kr
Räkcocktail med Rhode Island	85 kr

Fisk

Pocherad bergtungafilé med hummersås, räkor och gratinerad duchesspotatis	190 kr
Fisksymfoni Planka med lax och bergtunga samt hummer- och vitvinsås, räkor, kaviar och gratinerad duchesspotatis	210 kr

Kött

Köttbullar med gräddsås och stekt potatis	130 kr
Grillad kycklingfilé med rödvinsås varma grönsaker och potatisgratäng	145 kr
Fläskfilé med bearnaisesås, primörer och pommes	160 kr
Skomakarpanna strimlad fläskfilé i portvinsstuvade champinjoner, bacon och duchesspotatis	155 kr
Grillad ryggbiff med rödvinsås, broccoli, lökringar och fransk gratängpotatis	235 kr
Ryggbiff på plankan med bearnaisesås, friterade lökringar, grillad tomat och duchesspotatis	235 kr

Dessert

Hallonparfait med vispgrädde	70 kr
Daimtårta med vispgrädde och jordgubbar	65 kr
Hallonsorbé med frukt	65 kr
Glass i cupa med fruktcocktail och vispgrädde	70 kr
Friterad glasspannkaka med lönnsirap	80 kr
Friterad Camembert med hjortronsylt	80 kr

Glöm inte prenumerera på vår lunchmeny via vår hemsida och få den i din Epost

www.torringelund.se

Ta gärna med dig denna meny