

Restauratør Heine Schriver er dobbelt dansk mester i desserttallerken samt dessertkage. Heine sætter stor ære i, at alt på hans restaurant er hjemmelavet og er fremstillet af de bedste råvarer. Han og resten af personalet er stolte over at kunne tilbyde et hav af specialiteter, lige fra dessertbuffet til diverse madbuffeter ud af huset.



Brian Brøckner

Restaurant Lillering Skovs daglige leder og dessertchef Brian Brøckner har med sine kun 31 år vundet mange flotte priser i sin karriere inden for branchen. Inden for de sidste par år er han blevet dansk mester i chokolade 2005. Det gav ham billetten til verdensmesterskabet i chokolade 2005 i Paris. Som medlem af det danske kokkelandshold fik han sølv i dessert til OL 2004 i Erfurt. Sidst men ikke mindst fik han guld og sølv til verdensmesterskabet for kokkelandshold 2006.

På Restaurant Lillering Skov og Høver Kro har vi mange nyrenoverede selskabslokaler til både små og store fester. Vi huser fra 10 personer op til 220 personer i vore selskabslokaler, hvor vi med glæde klarer hele arrangementet for jer.

Se mere på www.lilleringskov.dk



Bryllupskager

UD AF HUSET





BRYLLUPSKAGER



Heine Schriver

Vi er som noget helt nyt begyndt at lave vores lækre bryllupskager til levering ud af huset. Som altid på Restaurant Lillering Skov bruger vi kun ingredienser af den bedste kvalitet, også til vores flotte bryllupskager. Blandt andet en af verdens bedste chokolader, den belgiske Callebaut chokolade. Bryllupskagen bliver pyntet smukt af med flotte friske blomster i farver efter jeres ønske. Dog kan vi altid imødekomme specielle ønsker.

Ring og få en snak med os.



DEN KENDTE



Hjemmebagt klassisk marcipanbund med en legeret creme vendt sammen med en god chokolade og afsluttet med en frisk og eventyrlig hindbærmousse. Dejlig og frisk.

Alle vores mange kombinationer af gode smage kan afpyntes efter jeres valg.

Den kendte



DEN EKSOTISKE



Hjemmelavet creme legeret med de tropiske frugter mango og den friske passionsfrugt, kombineret med en mousse lavet af den bedste chokolade, på en bund af ristede græskarkærner vendt i nougat, der til sammen danner en suveræn helhed.

Som det ses til venstre opfylder vi også ønsker om bryllupskager, der er anderledes og mere specielle.

Den eksotiske



TIL CHOKOLADE ELSKERNE



Vores helt egen hjemmelavede chokoladebiskuitbund med en creme af lys chokolade og vanille afsluttet med en forrygende hvid chokolademousse smagt til med lime og citron. Denne smag har vundet priser i Danmark.

Husk, vi tilbyder også de fineste kransekagestykker og lækre petit four til kaffen.

Til chokolade elskerne