

KLASSISK JULEFROKOST PÅ SØLYST

På Sølyst har vi kun én mission, og det er at få vores gæster til at holde lige så meget af Sølyst, som vi selv gør. Derfor er Sølyst kokke kompromisløse, når det gælder råvarerne, og selvom vores tjenerstab dækker borde med målestok som i gamle dage, går de aldrig på kompromis med, at alle uanset anledning, skal føle sig hjertelig velkommen.

Sølyst er et unikt hus med en fantastisk havudsigt, men det er meget mere end det. Det er rammerne for et hold af mennesker, der er passioneret omkring personlig service. Det betyder, at vi alle er dedikerede til at gøre hele oplevelsen – både før, under og efter festen – så afslappet, perfekt og uforglemmelig som overhovedet muligt.

Vi gør en dyd ud af at skræddersy enhver fest, men vi ved også, at det nogle gange kan være en hjælp at have noget at forholde sig til.

Rigtig hjertelig velkommen til Sølyst!




DEN KONGELIGE SKTIDEBÅNE
SØLYST

KLASSISK JULEFROKOST

Min. 30 gæster

Velkomstdrink

*3 slags sild – stegt, marinerede & karry
Stegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade
Hjemmelavet roget- og gravad laks med røvesauce
Friskbagt lyst og mørkt brød med smør & krydderfedt*

*Confiteret andelår, søsker, æbler & pommes Anna
Flæskesteg, hjemmelavet rodkål & sprød grønkålssalat
Lun leverpostej, syltede agurker, rødbeder & bacon
Klassisk medister med grønlankål
Friskbagt lyst og mørkt brød med smør & krydderfedt*

*Udvalg af bløde, hårde & stærke oste
Dertil syltede abrikoser & sprødt brød*

Ris à l' amande med lun kirsebørsauce

DRIKKEVARER AD LIBITUM UNDER BUFFETEN

*Husets vine, øl, snaps, sodavand & vand
Kaffe, thé med avec
Udvalg af hjemmebagte julesmåkager*

PRIS PER KUVERT KR. 1.350
MULIGHED FOR TILKØB AF BAR FRA 500 KR. PER PERSON

