

JULEMENU 2024 Sole Factory

18:00 – Velkomstbøbler

19:00 – 5-retters middag

22:00 - 01:00 - Baren er åben

1 nat	Fra 2.995 DKK
2 nætter	Fra 2.395 DKK
3 nætter	Fra 2.195 DKK

Inkluderer overnatning med spa og morgenmad & middag den 24. dec fra kl 17.30

Priserne er pr. værelse pr. nat for 2 pers.



BRYGGEN
GULDSMEDEN



MENU

SNACKS & STARTERS

Andekroketter

Gravet ørned m. peberrodscreme

Ostegougères

HOVEDRETTER

Ovnbagt torsk, grønne grøntsager og champagnesauce

Stegt svinebryst og karamelliserede kartofler

Andebryst, syltede grøntsager og gastriksauce

DESSERT

Risalamande

VEGETARISK MENU

SNACKS & STARTERS

Fyldte svampe

Butternut arancini

Rødbede Tartar og friske æbler

HOVEDRETTER

Porre-cannelloni med valnødder og cidersauce

Svamperisotto

Ovnbagt knoldselleri og jordkokpuré

DESSERT

Vegansk Risalamande



BRYGGEN
GULDSMEDEN

CHRISTMAS MENU 2024

Sole Factory



18:00 – Welcome bubbles

19:00 – 5-course dinner

22:00 - 01:00 - The Bar is Open

1 night	From 2.995 DKK
2 nights	From 2.395 DKK
3 nights	From 2.195 DKK

Includes accommodation with spa and breakfast & dinner on Dec 24th

Prices are pr. room pr. night for 2 ppl.



BRYGGEN
GULDSMEDEN



MENU

SNACKS & STARTERS

Duck croquets

Trout gravelax with horse radish cream

Cheese gougères

MAINS

Oven cod fish, green vegetables and champagne sauce

Roasted pork belly and caramelized potatoes

Duck breast, pickles and gastric sauce

DESSERT

Rice Pudding "Risalamande"

VEGETARIAN MENU

SNACKS & STARTER

Stuffed mushroom

Butternut anancini

Beetroot tartare and fresh apple

MAINS

Leeks cannelloni with walnuts and cider sauce

Mushroom risotto

Oven baked celeriac and Jerusalem artichoke puree

DESSERT

Vegan Rice Pudding "Risalamande"



BRYGGEN
GULDSMEDEN