

NYTÅR 2024

Sole Factory

BRYGGEN  GULDSMEDEN

18:00 – Kongens nytårstale og velkomstbobler

19:00 – 5-retters middag inkl. vinmenu

22:00 - 01:00 - DJ & Baren er åben

Pakkepris

1 nat - Fra 5.685 DKK

2 nætter - Fra 3.749 DKK

3 nætter - Fra 2.795 DKK

Inkluderer overnatning, spa, morgenmad & middag den 31.
Dec

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

MENU

SNACKS

Andekroketter, Ostegougènes Fyldte svampe

1. FORRET

Stegte kammuslinger med koralbisque og porren

2. FORRET

Ovnbagt torsk, grøntsager og champagnesauce

HOVEDRET

Tournedos Rossini, ristet brioche og selleripuré

DESSERT

Pocheret pæren, karamelliserede mandler
og varm chokoladesauce

VEGANSK MENU

SNACKS

Tempeh og grøn sauce, Fyldte svampe og Butternut Arancini

1. FORRET

Rødbedetatar og frisk æble

2. FORRET

Svamperisotto

HOVEDRET

Porre-cannelloni, valnødder og cidersauce
Chef's Delicious New Years Surprise

DESSERT

Pocheret pærer, karamelliserede mandler
og varm chokoladesauce

NEW YEAR'S 2024

Sole Factory

BRYGGEN  GULDSMEDEN

17:30 – Arrival

18:00 – King's Speech and Welcome Bubbles

19:00 – Dinner is served

22:00 - 02:00 - Bar will be open

Package Price

1 night - From 3.000 DKK

2 nights - From 2.345 DKK

3 nights - From 1.945 DKK

Includes accommodation, spa, breakfast and
dinner the 31st Dec

Prices are per room per night for 2 ppl.

MENU

SNACKS

Duck croquets, Cheese gougères and Stuffed mushroom

1ST STARTER

Fried scallops with coral bisque and leeks

2ND STARTER

Fried scallops with coral bisque and leeks

MAIN COURSE

Tournedos Rossini, toasted brioche and celeriac puree

DESSERT

Poached pear, caramelized almonds
and hot chocolate sauce

VEGAN MENU

SNACKS

Tempeh and green sauce, Stuffed mushroom and Butternut Arancini

1ST STARTER

Beetroot tartare and fresh apple

2ND STARTER

Mushrooms risotto

MAIN COURSE

Leeks cannelloni, walnuts and cider sauce
Chef's Delicious New Years Surprice

DESSERT

Poached pear, caramelized almonds
and hot chocolate sauce



BRYGGEN
GULDSMEDEN