

Nytårsmenu ud af huset 2024

Der medfølger en brugsanvisning til menuen - det meste er tilberedt og skal bare varmes op, så det er nemt at gå til, og ikke tidskrævende.

3-retters nytårsmenu



Forret

Skaldyrsbisque – krabbe croquette – dildolie – syltede & sprøde jordskokker

Hovedret

Entrecote (200g) – mos med brunet smør – fedtegrever af røget marv – pebersauce – selleri – bagt græskar – syltede rødløg

200g entrecote kan erstattes af 300g rib-eye for et tillæg på 65,-



Dessert

Passionsfrugttærte – hvid chokolade ganache – saltkarmel – skumfidus – kokoskrokant

Der følger surdejsboller & maltsmør med til menuen.

Kr. 395,- pr. person

Fiske alternativ til hovedretten: bagt hellefisk – friteret krabberisotto – sauce med vesterhavsost – selleri – bagt græskar

Bestilling på info@bryggeriskovlyst.dk senest den 27/12 kl. 15.00
Menuen afhentes den 31/12 mellem kl. 9 og 11.

Nytårsmenu ud af huset 2024

Der medfølger en brugsanvisning til menuen - det meste er tilberedt og skal bare varmes op, så det er nemt at gå til, og ikke tidskrævende.

Vegansk nytårsmenu

Forret

Græskarsuppe - salte kerner - linse croquette - dild olie

Hovedret

Let røget selleri - gulerødder - bøgehatte - syltede rødløg - rødbedesauce

Dessert

Solbærpocheret pære - dadelkugler med lakrids - hindbærkompot

Kr. 355,- pr. person

Børnenytårsmenu

Forret

Brødstænger- skinke - ost - tomat - mayo

Hovedret

Skovlyst kyllingenuggets - mayo - kartoffelbåde - grøntspyd med tomat, peberfrugt og agurk

Dessert

Søde belgiske vafler med chokoladesovs og karamel

Kr. 155,- pr. person

Tilvalg til menuerne, til natmad eller til dagen efter
(priser er pr. person)

Cowboytoast

Briochebolle - 100 g hakket oksekød - blødeløg - vesterhavssost - BBQ
75,- pr. stk.

Tilvalg

3 gode oste med rugflager og sylt	85,-
Flæskesvær	28,-
Saltmandler	25,-
Kransekage	35,-
Maltstænger med mayo	25,-

Bestilling på info@bryggeriskovlyst.dk senest den 27/12 kl. 15.00
Menuen afhentes den 31/12 mellem kl. 9 og 11.