

BRUNCH 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 brunchen – så afslappet og effektivt som overhovedet muligt.

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

Rigtig hjertelig velkommen til Sølyst!



VELKOMST

Det første der møder gæsterne, er den hvide klassiske palæbygning med den røde løber. Vi tager imod i Konge Hallen, hvor blandt andet Thomas Kluge har portrætteret Høje Broder H.K.H. Prins Henrik. Vi byder velkommen og tager imod overtøjet, inden der bydes på en velkomstdrink. Det er oplagt at nyde velkomsten i Havestuen med direkte udgang til terrassen og den betagende udsigt til parken og Øresund.

BORDOPDÆKNING

På Sølyst har vi respekt for de gamle dyder, og her gør vi os umage for at dække det smukkeste bord. Vi dækker traditionelt op med moderne service fra Royal Copenhagen og en af Danmarks største samlinger af sølvtøj. Vi samarbejder med A Table Story, hvor alle blomsterbuketter leveres af chef florist Anne-Katrine Fuglsang. Hvis I har ønsker til bordopdækning eller øvrige blomsterdekorationer fra A Table Story, så blot lad os det vide, og vi indhenter et skræddersyet tilbud.

Leje af guldstole	kr. 50 pr. stol
Sølysts blanke glaskort & føre-til-bords kort	kr. 20 pr. stk.
Sølysts glaskort & føre-til-bords kort skrevet af kalligraf	kr. 30 pr. stk.
Leje af blomsterbuketter til bordene fra A Table Story	kr. 35 pr. pers.

Bordopdækning fra A Table Story	Tilbud skræddersyes
Øvrige blomsterdekorationer fra A Table Story	Tilbud skræddersyes

BRUNCHMENU

Sølysts køkken skaber brunchmenuer baseret på den nordiske smagsoplevelse, hvor det er sæsonens råvarer og gæsternes ønsker, der er udgangspunktet. Køkken-teamet ledes af Sylvester Andersen, der både har erfaring fra Michelin restauranter i ind- og udland. Brunchmenuen serveres fra kl. 09.30 til 11.30.

- * Hjemmebagte boller og rugbrød
- * Lune croissanter
- * Arla Unika oste & hjemmelavede marmelader
- * Bøgerøget laks med dild
- * Sikrogn, øko. creme fraiche på vaffel
- * Avokado med hytteost, frisee salat og røgede spanske mandler
- * Frisk frugt med vaniljeskyr
- * Omelet med valgfrit fyld
- * Brunch pølser med tomat chili chutney
- * Trøffel pølse, Skagen skinke & Slagter Broe rullepølse
- * Sprødt rugbrød med hønsesalat, karse & sprødt bacon
- * Nybagte vafler med hjemmelavet syltetøj
- * Juices & smoothies
- * Kaffe, the & isvand

Brunch inkl. ét glas crémant	kr. 550 pr. pers.
Brunch inkl. ét glas champagne	kr. 650 pr. pers.
Brunch (børn 1 – 12 år)	kr. 300 pr. pers.

