

Der er sket en helt del i bryghuset, selvom det er uden for sæsonen.

### **Nye retter på menukortet**

Maise har været i det kreative hjørne, og er kommet nye ting på menukortet såsom tarteletter med høns i asparges, lun leverpostej, karrysuppe med rejer og cæsarsalat.

### **Julefrokost**

Det er jo ved at være jul, så Maise har også været i gang med at lave en jule-menu til vores julefrokost.

Ideen med vores julefrokost er, at alle er velkomne, om man er to eller ti betyder ikke noget.

Julefrokosterne afholdes den 27. og 28. november, 4. og 5. december samt 11. og 12. december. Arrangementerne starter kl. 18.00 med velkomstdrink. Herefter serveres Maises lækre juleplatte naturligvis efterfulgt af risalamande (ja, der er mandelgave). Der vil være en DJ, der spiller dejlig julemusik.

### **Årets juleøl i Smag & Behag (Jul på valsen)**

I år synes Peter, at vi skulle have en ny juleøl, og en masse sjove ideer blev kogt ned til en øl, der passer til vores bryghus.

Ligesom sidste år deltog vi i år i juleølsmagningen i madmagasinet Smag & Behag. Og de kunne godt lide den! Så i næste nummer af Smag og Behag, kan man læse:

*3,8 Point*

*Halsnæs Bryghus*

*Brygger: Peter Sonne*

*Øl: Jul på Valsen 6,4 % (ale)*

*Vurdering: Øllets farve er rav med hvidt skum. Smagen går i sødlig retning. Meget karakteristisk belgisk gærsmag, diskret duft, krydret humle. Rig, god og fyldig smag med et behageligt "humlebid." God fyldig malkrop og balanceret sødme. En klar vinderøl.*

*Smagspanelet*

# HALSNÆS BRYGHUS

I alt 28 bryggere, brygmestre, kokke, gastronomer og andre professionelle smagere mødte op til denne blindsmagning.

## **Julemarked på havnen, nu med Ølentusiasterne**

Lørdag den 28. november fra kl. 11 til 17 er der julemarked på havnen og således også i Bryghuset.

Ud over julehygge, gløgg og æbleskiver i Bryghuset har vi udlånt "konteret" til Ølentusiasterne.

Der vil blive solgt smagsprøver af en masse forskellige øl.

Peter laver en helt speciel øl til dagen, dog kun i begrænset mængde.

## **Bryganlægget på Halsnæs Bryghus**

Nu er der "lys for enden af bryghuset". Efter en super sommer med masser at lave, fik Peter endelig tid til at lave bryganlægget færdigt. Tirsdag den 10. november kl. 11 fik vi det grønne stempel, så nu går Peter i gang med at prøvebrygge, så vi er sikre på, at der kommer noget godt øl ud til jer.

Allerede fra den 26. november har vi hjemmelavet gløgg og æbleskiver, inden I skal have en dejlig kold juleøl fra fad at slutte af på!

På gensyn!

Med venlig hilsen

Maise og Peter

Bryghusets tlf. 26 16 70 46

[kontakt@halsnaesbryghus.dk](mailto:kontakt@halsnaesbryghus.dk)