



BUFFET 2021

januar – februar – marts

Buffet I

Jordskoksuppe med røget bacon
Maltgraved okseinderlår med sprøde rødder og frisee
Bagt hvid fisk med salte kerner og muslingesauce
Varmrøget laks med fennikelsalat

Langtidsbagt kalvetykkam med pebersauce
Okseculotte med stegte rodfrugter og persille
Lår fra hopballemølle kylling, braiseret med bacon og perleløg
Kartoffelgratin rørt med brunet smør og hvidløg

Salat af perlebyg med krydderurter
Salat af rå rodfrugter med hvidløg og maltolie

Æblekompot i lag med vaniljeskum og mandelbrud
Kompakt chokoladecake med marineret havtorn

Pris pr. person 389,-

Buffet II

Jordskoksuppe med røget bacon
Blåmuslinger dampet med pilsner og urter
Torskerogn rørt med cremefraiche og krydderurter. Hertil croutons
Letrøget kalvecarpaccio med brøndkarse og vesterhavsost

Bagt fisk serveret med blomkålspuré og hasselnødder
Svinekæber braiseret i Stout, serveret med bagte beder
Langtidsbagt kalvetykkam med pebersauce
Okseculotte med stegte rodfrugter og persille
Kartoffelgratin rørt med brunet smør og hvidløg

Salat af perlebyg med krydderurter
Salat af rå rødder med hvidløg og maltolie

Æblekompot i lag med vaniljeskum og mandelbrud
Kompakt chokoladecake med marineret havtorn
2 danske oste med sylt

Pris pr. person 429,-

Bryggeri Skovlyst Skovlystvej 2 3500 Værløse Tlf. +45 44 98 65 45
info@bryggeriskovlyst.dk

Vi tager forbehold for menu- og prisændringer, samt udsolgte varer. Priserne er gældende for år 2021.



BUFFETER 2021

April – maj – juni

Buffet I

Kold tomatsuppe med cremefraiche og bacon.

Malt paneret hvid fisk med urtecreme.

Let saltet laks vendt i rugbrødskrummer hertil rygeost, radiser og ærteskud
Grillede grønne asparges vendt med hjertesalat og soltørrede tomater og olivenolie

Sæsonens fisk, bagt og serveret på bygotto med ramsløg.

Braiseret oksebryst i peberrodssauce og serveret med stegte forårsløg.

Stegt kalvetyksteg med syltede rødløg.

Kartofler stegt med hvidløg og maltsmør

Kartoffelsalat med rødløg og krydderurter.

Salat af spidskål vendt med salte mandler og tørrede bær.

Mørk chokolade tiramisu med syltede rabarber

Citrontærte med blåbær kompot

Pris pr. person 389,-

Buffet II

Kold tomatsuppe med cremefraiche og bacon.

Stenbiderrogn med urtecreme og sprøde malt kiks

Let saltet laks vendt i rugbrødskrummer hertil rygeost og radiser

Grillede grønne asparges vendt med hjertesalat og soltørrede tomater og olivenolie

Hanebryst fra Hopballe Mølle, grillet og serveret med rabarberkompot.

Sæsonens fisk, bagt og serveret på bygotto med ramsløg.

Stegt kalvetyksteg med syltede rødløg.

Frikassé af kalv med forårsgrønt

Kartofler stegt med hvidløg og maltsmør.

Kartoffelsalat med rødløg og krydderurter.

Salat af spidskål vendt med rapsolie og tørrede bær.

Mørk chokolade tiramisu med syltede rabarber

Citrontærte med blåbær kompot

2 slags danske oste med stout syltede svesker

Pris pr. person 429,-

Bryggeri Skovlyst Skovlystvej 2 3500 Værløse Tlf. +45 44 98 65 45

info@bryggeriskovlyst.dk

Vi tager forbehold for menu- og prisændringer, samt udsolgte varer. Priserne er gældende for år 2021.



BUFFETER 2021

Juli – august - september

Buffet I

Bygotto med ærter og bacon
Varmt røget laks med syltede rødæg og friterede kapers
Plukket kalvebryst rørt med grovsennep, hvidløgs mayo og krydderurter lagt på croutoner
Kalvecarpaccio med vesterhavsost og brøndkarse

Kalvetyksteg med sauté af sommerens grønt.
Sæsonens fisk bagt og serveret i majssauce.
Lammeculotte på selleripuré med brunet smør
Kartoffelpuré rørt med bacon

Pastasalat med mozzarella og friske tomater.
Kartoffelsalat med pesto.

Kærnemælkspannacotta med havregrynscrumble
Chokolademousse med brændt hvid chokolade

Pris pr. person 389,-

Buffet II

Bygotto med stegte svampe og malt
Varmt røget laks med syltede rødæg og friterede kapers
Røgede pilselv rejer med krydderurtdressing
Kalvecarpaccio med vesterhavsost og brøndkarse

Frikassé af kalvebryst med sommerens grønt
Sæsonens fisk bagt, og serveret i majssauce
Oksefilet med grillede porrer.
Lammeculotte på selleripuré med brunet smør
Kartoffelpuré rørt med bacon

Pastasalat med mozzarella og friske tomater.
Kartoffelsalat med pesto

Kærnemælkspannacotta med havregrynscrumble
Chokolademousse med brændt hvid chokolade
2 danske oste med stout syltede svesker

Pris pr. person 429,-

Bryggeri Skovlyst Skovlystvej 2 3500 Værløse Tlf. +45 44 98 65 45
info@bryggeriskovlyst.dk

Vi tager forbehold for menu- og prisændringer, samt udsolgte varer. Priserne er gældende for år 2021.



BUFFETER 2021

Oktober – november - december

Buffet I

Græskarsuppe med malt og Pilsner.
Saltet torsk med syltet græskar og kerner.
Bresaola med tranebærkompot og rugbrødskrummer
Enebær graved laks med fennikel og citrus

Confiterede andelår serveret med honning glacerede kastanjer.
Skindstegt sæson fisk med lys pilsner sauce og sprøde jordskokker
Okseculotte med puré af jordskokker og kartoffel.

Pastasalat med ristede svampe og persillepesto.
Salat af bagte rodfrugter og nødder.

Cheesecake med lakrids og appelsin
Kirsebær pocheret pære med karamel.

Pris pr. person 389,-

Buffet II

Græskarsuppe med malt og Pilsner.
Enebær graved laks med fennikel og citrus
Svamperisotto med trøffelolie og sprøde rødder.
Saltet torsk med syltet græskar og kerner.

Confiterede andelår serveret med honning glacerede kastanjer.
Braiserede svinekæber med stegte jordskokker.
Vildtragout med vinterens grønt.
Bagt fisk serveret i sauce tilsmagt havtorn.
Pommes anna med krydderurter.

Pastasalat med ristede svampe og persillepesto.
Salat af bagte rodfrugter og nødder.

Cheesecake med lakrids og appelsin
Kirsebær pocheret pære med karamel.
2 slags danske oste med sylt.

Pris pr. person 429,-

Bryggeri Skovlyst Skovlystvej 2 3500 Værløse Tlf. +45 44 98 65 45
info@bryggeriskovlyst.dk

Vi tager forbehold for menu- og prisændringer, samt udsolgte varer. Priserne er gældende for år 2021.