



BUFFET 2022

Januar – Februar – Marts

Buffet I

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

Langtidsbagt kalvetykkam med pebersauce
Okseculotte med stegte pastinakker og persille
Kalkuncuvette 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 395,-

Buffet II

Jordskoksuppe med røget bacon
Blåmuslinger dampet med pilsner og urter
Torskerogn rørt med cremefraiche og krydderurter, hertil croutons
Letrøget kalvecarpaccio med skud og vesterhavsost

Bagt fisk serveret med blomkålspuré og hasselnødder
Mørbrad af dansk landgris på syltet savojkål
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 unika oste med sylt og rugflager

Pris pr. person 435,-

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 2022.



April – Maj – Juni

Buffet I

Kold tomatsuppe med cremefraiche
Kroketter af okse og svampe med urtemayo
Letsaltet laks vendt i rugbrødskrummer hertil rygeost og radiser
Grønne asparges vendt med frisee, soltørrede tomater og olivenolie

Sæsonens fisk, bagt og serveret på perlebyg ristet med ramsløgspesto
Braiseret oksebryst i peberrodssauce serveret med stegte forårsløg
Stegt kalvetyksteg med syltede rødøløg
Kartofler stegt med hvidløg og maltsmør

Marinerede kartofler med rødøløg og krydderurter
Salat af spidskål vendt med salte mandler og tørrede bær

Passionsfrugt tiramisu med grøn the
Mørk chokolade tærte med bærkompot

Pris pr. person 395,-

Buffet II

Kold tomatsuppe med cremefraiche og bacon
Kroketter af okse og svampe med urtemayo
Let saltet laks vendt i rugbrødskrummer hertil rygeost og radiser
Grønne asparges vendt med frisee, soltørrede tomater og olivenolie

Bryst af dansk landgris stegt med æble BBQ på spidskål
Sæsonens fisk, bagt og serveret på perlebyg ristet med ramsløgspesto
Stegt kalvetyksteg med syltede rødøløg
Frikassé af kalv med forårsgrønt
Kartofler stegt med hvidløg og maltsmør

Marinerede kartofler med rødøløg og krydderurter
Salat af spidskål vendt med rapsolie og tørrede bær

Passionsfrugt tiramisu med grøn the
Mørk chokolade tærte med bærkompot
2 unika oste med sylt og rugflager

Pris pr. person 435,-

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 2022.



Juli – August - September

Buffet I

Bygotto med ærter og bacon
Varmrøget laks med syltede rødløg og friterede kapers
Plukket kalvebryst rørt med grov sennep, hvidløgsmayo og krydderurter lagt på croutoner
Kalvecarpaccio med vesterhavsost og spæde salater

Kalvetyksteg med sauté af sommerens grønt
Sæsonens fisk bagt og serveret i majssauce
Lammeculotte på porrer og selleri, samt brunet smør
Kartoffelmos bagt med vesterhavsost og persille
Pastasalat med mozzarella og friske tomater
Broccoli/gulerodssalat med citrus og kerner

Rabarbertærte med vaniljecremefraiche og krystalliseret chokolade
Råsyltede bær fra Rokkedyssegård på hvid chokolademousse

Pris pr. person 395,-

Buffet II

Bygotto med ærter og bacon
Varmt røget laks med syltede rødløg 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 på spinat og bøgehatte samt pebersauce
Lammeculotte på porrer og selleri, samt brunet smør
Kartoffelmos bagt med vesterhavsost og persille
Pastasalat med mozzarella og friske tomater
Broccoli/gulerodssalat med citrus og kerner

Rabarbertærte med vaniljecremefraiche og krystalliseret chokolade
Råsyltede bær fra Rokkedyssegård på hvid chokolademousse
2 unika oste med sylt og rugflager

Pris pr. person 435,-

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 2022.



Oktober – November - December

Buffet I

Græskarsuppe med malt og pilsner
Saltet kuller med syltet græskar og kerner
Sprængt andebryst med syltede tyttebær
Bagt laks på blød urtepolenta

Confiterede andelår serveret med honning glaserede kastanjer
Bagt sæson fisk med urteolie og sprøde jordskokker
Okseculotte med puré af jordskokker og kartoffel
Pastasalat med ristede svampe og persillepesto
Salat af bagte rodfrugter og nødder

Mazarintærte med mandarincreme
Kirsebær pocheret pære med karamel

Pris pr. person 395,-

Buffet II

Græskarsuppe med malt og pilsner
Bagt laks på blød urtepolenta
Svamperisotto med trøffelolie og sprøde rødder
Saltet torsk med syltet græskar og kerner

Confiterede andelår serveret med honning glaserede kastanjer
Kalvefilet med svampecreme
Vildtragout med vinterens grønt
Bagt sæson fisk med urteolie og sprøde jordskokker
Pommes Anna med krydderurter
Pastasalat med ristede svampe og persillepesto
Salat af bagte rodfrugter og nødder

Mazarintærte med mandarincreme
Kirsebær pocheret pære med karamel
2 slags danske oste med sylt

Pris pr. person 435,-

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 2022.