



BUFFET 2019
januar – februar – marts

Buffet I

Jordskoksuppe med røget bacon
Maltgraved okseinderlår med sprøde rødder og rucola
Bagt hvid fisk med salte kerner og muslingesauce
Varmrøget laks serveret 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 maltstegt blomkål
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 2019.