

MEYERS

VEGETAR BUFFET

VEJLEDNING

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende menu. I vejledningen som både dækker vores varme buffet og vores kolde buffet, kan du læse, hvordan du kommer sikkert i mål med maden – vi holder dig i hånden hele vejen og er der noget, du alligevel er i tvivl om, skal du ikke tøve med at skrive eller ringe til os.

Brug tjeklisten til at sikre, at du har fået alle elementer til buffeten leveret. Læs vejledningen grundigt igennem, så du er klar til at gå i gang.

Du er altid velkommen til at kontakte os på post@meyers.dk eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Mandag-torsdag	09.00-17.00
Fredag	09.00-18.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

Velbekomme
Madglade hilsner fra Meyers Køkken

TJEKLISTE

- Carpaccio af saltbagt selleri
- Malt
- Urter
- Variationer af tomater
- Basilikumpesto
- Hummus på danske flækærter
- Hjemmebagt focaccia
- Pisket smør
- Dansk rødbede med BBQ-sauce og dukkah
- Grøn ballotine
- Hjertesalat
- Sprøde surdejscroutoner
- Karse
- Klassisk mormordressing
- Små stegte kartofler med smør/olivenolie og timian
- Bearnaisecreme
- Lys chokolademousse
- Luftig hvid chokoladecreme
- Mazarin med sylrig citrusceme

MENU

I starter med

Carpaccio af saltbagt selleri med syltede rødløg, hasselnøddemayonnaise, malt og urter
Allergener: Nødder, gluten, æg

Variation af tomater – serveret som syltede, tørrede og friske sammen med friske urter og cremet stracciatella
Allergener: Laktose

Hjemmelavet basilikumpesto og hummus på danske flækærter

Hjemmebagt focaccia
Allergener: Gluten

Pisket smør
Allergener: Laktose

I fortsætter med

Dansk rødbede glaseret med en aromatisk, røget BBQ-sauce vendt i en sprød, maltet dukkah af urter, nødder og krydderier
Allergener: Gluten og nødder

Grøn ballotine af sæsonens grønt med hvide bønner og friske urter og citrusskal
Allergener: Laktose

Hjertesalat med hjemmesyltede skalotteløg, sprøde surdejscroutoner, klassisk mormordressing og karse
Allergener: Gluten og æg

Små stegte kartofler med smør og timian (laktose). På den kolde buffet serveres der små stegte kartofler vendt med olivenolie og timian.
Allergener: Laktose

Bearnaisecreme
Allergener: Æg

Det søde punktum

Lys chokolademousse med sukkersyltede solbær og karamelliserede nødder
Allergener: Laktose og nødder

Luftig hvid chokoladecreme med kærnemælk, rosenblade og sylrigsøde rabarber
Allergener: Laktose

Mazarin med sylrig citrusceme
Allergener: Gluten, æg, laktose og nødder

MEYERS

VEGETAR BUFFET

VEJLEDNING



FREMGANGSMÅDE

Opvarmning (Har I bestilt vores kolde buffet gå direkte til anretning):

1. Forvarm ovnen til 160° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Dansk glaseret rødbede varmes i ovnen i 10 minutter og er herefter klar til servering.
3. Grøn ballotine af sæsonens grønt varmes i ovnen i 10 minutter og er herefter klar til servering.
4. Små stegte kartofler med smør og timian lunes i fadet i ovnen i 5-7 minutter og er herefter klar til servering.

Anretning af både varm og kold buffet:

1. Carpaccio af saltbagt selleri med syltede rødløg og hasselnøddemayonnaise pyntes med malt og urter, er herefter klar til servering
2. Variationer af tomater er klar til servering.
3. Hummus på flækærter pyntes med hjemmelavet basilikumpesto og er herefter klar til servering.
4. Hjemmelavet focaccia og pisket smør er klar til servering.
5. Kold buffet: Dansk rødbede glaseret med BBQ-sauce og dukkah af urter, nødder og krydderier er klar til servering.
6. Kold buffet: Grøn ballotine af sæsonens grønt med hvide bønner, friske urter og citrus skal er klar til servering.
7. Mormordressing vendes i hjertesalat med syltede skalotteløg og pyntes med sprøde surdejscroutoner samt urter. Salaten er herefter klar til servering.
8. Kold buffet: Små stegte kartofler med olivenolie og timian er klar til servering.
9. Bearnaisecreme er klar til servering.
10. Desserterne er klar til servering

HÅNDTERING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevarestyrelsens anvisninger om korrekt håndtering af rå og forarbejdede råvarer, samt tilberedning og opbevaring af retterne. Når du modtager din mad skal du sørge for, at den kommer i køleskab ved max. 5° med det samme. Efter opvarmning anbefaler vi, at maden spises indenfor 3 timer og eventuelle rester kasseres.

RETURNERING AF SERVICE

Vi afhenter service og kasser den valgte afhentningsdag. Du skal blot skylle servicen fri for mad, så tager vi opvasken.

