

DEN TRADITIONELLE KONFIRMATIONSBUFFET

VEJLEDNING TIL VARM/ KOLD BUFFET

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

- Skiver af letrøget kyllingebryst
- Variationer af tomater med urter og stracciatella
- Hjemmelavet basilikumpesto
- Hummus på danske flækærter
- Hjemmelavet focaccia
- Pisket smør
- Dansk økologisk okse
- BBQ - sauce
- Ballotine af frilandskylling
- Hjertesalat med skalotteløg
- Sprøde surdejscrutoner
- Klassisk mormordressing
- Urter
- Små stegte kartofler med smør/olivenolie og timian
- Bearnaisecreme
- Lys chokolademousse
- Luftig hvid chokoladecreme
- Mazarin med syrlig citruscreme

MENU

I starter med

Skiver af letrøget kyllingebryst med lysegrøn ærtepuré
Allergener: Laktose

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, økologisk okse med vores egen røgede BBQ-sauce

Ballotine af frilandskylling serveret med løgpuré
Allergener: Æg og Laktose

Hjertesalat med hjemmesyltede skalotteløg, sprøde surdejscrutoner, klassisk mormordressing og karse
Allergener: Gluten og laktose

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 syrligsøde rabarber
Allergener: Laktose

Mazarin med syrlig citruscreme
Allergener: Gluten, æg, laktose og nødder

DEN TRADITIONELLE KONFIRMATIONSBUFFET

VEJLEDNING TIL VARM/ KOLD BUFFET



FREM GANGSMÅDE

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

1. Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Oksefilet varmes i ovnen i 20-25 minutter til gennemvarm. BBQ sauce kan med fordel spredes yderligere, hvis dette ønskes.
3. Tag kødet ud af ovnen. Lad kødet hvile i 10 minutter inden det skæres i skiver og anrettes. BBQ sauce fordeles over kødet og er herefter klar til servering.
4. Ballotine lunes i ovnen 10 minutter og pyntes herefter med urter. Ballotinen er nu klar til servering.
5. 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 buffet og kold buffet:

1. Kold buffet: Kyllingebryst med lysegrøn ærtepuré er klar til servering.
2. Variation af tomater er klar til servering.
3. Hummus på flækærter pyntes med hjemmelavet basilikumpesto og er herefter klar til servering.
4. Hjemmelavet foccacia og pisket smør er klar til servering.
5. Kold buffet: BBQ sauce fordeles over dansk økologisk okse, herefter klar til servering.
6. Kold buffet: Ballotine af frilandskylling pyntes med urter og er herefter 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.