

MEYERS

GRØNNE BUFFET

Så er der serveret!

Eller næsten... Meyers kokke har tilberedt og sammensat en velsmagende menu med årstidens bedste råvarer, som du nemt og hurtigt kan servere for dine gæster.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt alle hverdage mellem 9.00-17.00 på tlf. 39 18 69 00. Har du spørgsmål til din mad lørdag eller søndag kan du ringe til vores vagttelefon i køkkenet på tlf. 25102783 lørdag mellem 9.00-16.00 og søndag mellem 9.00 og 12.00. Du er altid velkommen til at sende os en mail på: post@lmfood.dk

Velbekomme.

Madglade hilsner

MEYERS KØKKEN

MENU

Svampemayo med ristede sensommersvampe og æblecidereddike

Koldhævet brød bagt af stenformalet mel dyrket økologisk i Norden

Broccoliskud med mild gomacreme og sorte sesam

Letrøget butternut squash med krondild, råmarineret fennikel og æble, ristede nødder og urtecreme

Grønne bønner og sprøde salater vendt i mild citron-peberdressing med masser af krydderurter samt rugknas

Tærte med fennikel, sommerløg, urter og Høst

Små kartofler i løvstikkepesto med koldpresset rapsolie og ristede kerner

Salat af marinerede danske rødbeder, solbær, dansk brøndkarse og økologisk friskost

Cheesecake fra Meyers Konditori med sæsonens mørke bær og lime

TJEKLISTE

- ☐ Svampemayo
- ☐ Meyers Ølandshvedebrød
- ☐ Broccoliskud med gomacreme og sort sesam
- ☐ Butternut squash med fennikel, æble, dild, ristede hasselnødder og urtecreme
- ☐ Bønnesalat
- ☐ Rugknas til bønnesalat
- ☐ Tærte med fennikel, sommerløg, urter og Høst
- ☐ Kartoffler med løvstikkepesto
- ☐ Ristede kerner
- ☐ Salat af rødbede
- ☐ Cheesecake

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.

AFLEVERING AF SERVICE

Service afleveres hos
Meyers, Kattegatvej 53, 2150 Nordhavn
PORT 2



meyersmad.dk



facebook.com/meyersmad



[@meyersmad](https://www.instagram.com/meyersmad)

SÅDAN GØR DU



OPVARMNING:

1. Forvarm ovnen til 170° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Brødet lunes i 10-12 min.
3. Tærte med fennikel, sommerløg, urter og Høst lunes i ovnen i 5-8 min.



ANRETNING:

4. Skær brødet i skiver og servér brødet i en brødkurv.
5. Svampemayo er klar til servering.
6. Broccoliskud med mild gomacreme og sorte sesam er klar til servering.
7. Den letrøget butternutsquash med fennikel, æble, dild, ristede hasselnødder og urtecreme er klar til servering.
8. Salat af grønne bønner og sprøde salater drysses med rugknas.
9. Den lune tærte er klar til servering.
10. Kartoffelsalat med løvstikkepesto drysses med ristede kerner.
11. Salat af marinerede danske rødbeder, solbær, dansk brøndkarse og økologisk friskost er klar til servering.



DESSERT:

Cheesecake fra Meyers Konditori med sæsonens mørke bær og lime er klar til servering.

TILVALG:

Følg anvisningen på klistermærket på pakningerne, for info om opvarmning og anretning.

