

# MEYERS

## KOLDE 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](mailto: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

Tynde skiver af charcuteri med friske urter og syltet sommerkål

Koldrøget laks med dild, råmarineret fennikel og æble, ristede hasselnødder og urtecreme

Grønne bønner og sprøde salater vendt i mild citronpeberdressing, masser af krydderurter og drys af tørsaltet bacon

Skriver af rosastegt mør dansk kalv med urter og masser af sort peber

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
- Charcuteri
- Syltet sommerkål
- Laks med fennikel, æble, dild, ristede hasselnødder og urtecreme
- Bønnesalat med bacon
- Kalvekød i skiver med friske urter
- 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

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

# SÅDAN GØR DU



## ANRETNING:

1. Skær brødet i skiver og servér brødet i en brødkurv.
2. Svampemayo er klar til servering.
3. Servér charcuteri sammen med syltet sommerkål.
4. Den koldrøgede laks med dild, råmarineret fennikel, æble, ristede hasselnødder og urtecreme er klar til servering.
5. Salat af grønne bønner og sprøde salater drysses med bacon.
6. Kalvekødet med friske urter er klar til servering.
7. Kartoffelsalat med løvstikkepesto drysses med ristede kerner.
8. 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.

