

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 eller på mail: post@meyers.dk. 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.

Velbekomme.

Madglade hilsner

MEYERS KØKKEN

MENU

Koldhævet hvedebrød fra Meyers Bageri

Allergener: Gluten

Pisket økologisk smør med kærnemælk og svampe

Allergener: Mælk

Rødbedetatar med bagte rødløg, ristede mandler og friskost

Allergener: Mælk, mandler og sennep

Torskerillette med syrlige Danske æbler, dild, bitre salater og røget honning

Allergener: mælk

Oksemørbrad med gremolata og sort peber

Kartoffelsalat med senneps vinaigrette, capers og persille

Allergener: Sennep

Salat af græskar med perlebyg, tyttebær og fetaost

Allergener: Mælk

Mørk chokoladetærte med syltede blommer og fermenteret fløde

Allergener: Mælk, æg og gluten

TJEKLISTE

- Meyers Ølandshvedebrød
- Pisket smør med svampe
- Rødbedetatar
- Hakkeede ristede mandler
- Torskerillette med bitre salater
- Æble/honning vinaigrette til rillette
- Skiver af oksemørbrad
- Gremolata til oksemørbrad
- Kartoffelsalat
- Salat af græskar
- Græskarkerner til salat af græskar
- Tyttebær til salat af græskar
- Chokoladetærte
- Braiserede blommer
- Fermenteret flødecreme



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 bare skylle servicen af, så tager vi opvasken.

SÅDAN GØR DU



ANRETNING:

1. Tag gerne smøret med kærnemælk og svampe ud af køleskabet 20-25 min. inden servering.
2. Skær brødet i skiver og servér brødet i en brødkurv sammen med smør med svampe.
3. Rødbedetatar med bagte rødløg, syltede sennepsfrø og friskost drysses med de hakkede mandler og er herefter klar til servering.
4. Torskerillette og bitre salater dryppes med æble/honning vinaigrette og er herefter klar til servering.
5. Tyttebær fordeles henover salat af bagt græskar med perlebyg og fetaost, og er herefter klar til servering.
6. Gremolata fordeles henover kødet lige inden servering.

DESSERT:

Server den mørke chokoladetærte sammen med den luftige fermenterede fløde og server de braiserede blommer hertil.

TILVALG:

Følg anvisningen der er påført retten, for info om opvarmning og anretning.