

MEYERS BUFFET

Så er der serveret!

Eller næsten... Meyers kokke har sammensat og tilberedt 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 brød bagt med stenformalet mel dyrket økologisk i Norden

Allergener: Gluten

Røget færøsk laks serveret med peberrodscreme på friskost, forskellige slags grønkål, puffede korn og dild

Allergener: Fisk, mælk og gluten

Cremet kastanje og jordskokkecreme med vinterens salater, rå
jordskokker, saltede nødder, syltede skalotteløg og vinaigrette
af blodappelsin

Allergener: Mælk og nødder

Modnet dansk oksetyksteg m/ kold estragoncreme

Allergener: Mælk, æg og sennep

Bagt kartoffelpuré med dampede porrer, brunet smør, røget salt, estragon og sprød topping

Allergener: Mælk, æg og gluten

Røget og bagt selleri med karse, vinaigrette af purløg, stikkelsbær og danske æbler

Allergener: Selleri

Karamelliseret æbletærte med nøddetopping, vaniljesyltede æbler og yoghurtcreme med ingefær

Allergener: Gluten, mælk, æg og nødder

TJEKLISTE

- ☐ Meyers Ølandshvedebrød
- ☐ Røget færøsk laks med peberrodscreme, forskellige slags grønkål og dild
- ☐ Sprød kål og puffed korn til laks
- ☐ Cremet kastanje og jordskokkecreme med vinterens salater og rå jordskokker
- ☐ Saltede nødder til salat
- ☐ Vinaigrette af blodappelsin med syltede skalotteløg til salat
- ☐ Modnet dansk oksetyksteg
- ☐ Estragoncreme
- ☐ Bagt kartoffelpure med porrer, røget salt og estragon
- ☐ Røget og bagt selleri med saltede stikkelsbær, danske æbler og karse
- ☐ Purløgsvinaigrette med æblestykker til selleri
- ☐ Karamelliseret æbletærte
- ☐ Vaniljesyltede æbler
- ☐ Yoghurtcreme til æbletærte



SÅDAN GØR DU



OPVARMNING:

1. Forvarm ovnen til 175° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Varm kartoffelpure i fadet i ovnen i 30-35 min. Kartoffelpure er herefter klar til servering.
3. Varm oksetyksteg i fadet i ovnen i 20-25 min. Lad herefter kødet hvile, gerne under stanniol, i 10 min. inden det skæres i skiver.
4. Stæk brødet med en anelse vand og lun det i ovnen i 10-12 min.

ANRETNING:

5. Skær brødet i passende skiver og servér i en brødkurv.
6. Skær oksetyksteg i skiver og anret på et fad. Servér estragoncremen til.
7. Drys sprød kål og puffede korn henover røget færøsk laks med peberrodscreme.
8. Dryp vinaigrette af blodappelsin og drys de saltede nødder hen over kastanje og jordskokkecreme med vinterens salater.
9. Dryp vinaigrette af purløg henover røget og bagt selleri.

DESSERT:

Karamelliseret æbletærte med nøddetopping og vaniljesyltede æbler er klar til servering. Servér yoghurtcremen til.

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.



meyers.dk



facebook.com/meyers



@meyers