

# MEYERS

## GRØNNE 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 gulerod med peberrodscreme på friskost, forskellige slags grønkål, puffed korn og dild

Allergener: Mælk og gluten

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

Allergener: Mælk og nødder

Fyldte bagte portobellosvampe med vesterhavsost, solsikkekerner og timian

Allergener: Mælk og gluten

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: Soja og selleri

Karamelliseret æbletærte med nøddetopping, vaniljesyltede æbler og yoghurtcreme med ingefær

Allergener: Gluten, mælk, æg og nødder

### TJEKLISTE

- Meyers Ølandshvedebrød
- Røget gulerod med peberrodscreme, forskellige slags grønkål og dild
- Sprød kål og puffed korn til røget gulerod
- Cremet kastanje og jordskokkecreme med vinterens salater og rå jordskokker
- Saltede nødder til salat
- Vinaigrette af blodappelsin med syltede skalotteløg til salat
- Fyldte bagte portobellosvampe med vesterhavsost, solsikkekerner og timian
- Bagt kartoffelpuré med porrer, røget salt, estragon og sprød topping
- Røget og bagt selleri med saltede stikkelsbær, danske æbler og karse
- Vinaigrette af purløg med stykker af æbler 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 fyldte portobellosvampe i ovnen i et fad i 12-15 min.
4. Stæk brødet med en anelse vand og lun det i ovnen i 10-12 min.

## ANRETNING:

5. Skær brødet i skiver og servér i en brødkurv.
6. Anret de varme portobellosvampe på fad. Servér estragoncremen til.
7. Drys sprød kål og puffedede 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 yoghurtcreme med ingefær til.

### HÅNTERING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevestyrelsens 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