

MEYERS

KOLDE 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, puffedede 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

Salat af korn med syltede kartofler, estragon, porrer og ristet
hvede med røget salt

Allergener: Gluten og sennep

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 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
- ☐ Salat af korn med syltede kartofler, estragon og porrer
- ☐ Ristet hvede med røget salt til salat af korn
- ☐ 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



ANRETNING:

1. Skær brødet i skiver og servér i en brødkurv.
2. Drys sprød kål og puffede korn henover røget færøsk laks med peberrodscreme.
3. Dryp vinaigrette af blodappelsin og drys de saltede nødder hen over kastanje og jordskokkecreme med vinterens salater.
4. Modnet oksetyksteg er klar til servering. Servér estragoncremen til.
5. Drys ristet hvede med røget salt henover salat af korn.
6. Dryp vinaigrette af purløg henover røget og bagt selleri.

DESSERT:

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

HÅNTERING 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