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.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt, mandag-fredag mellem 9.00-17.00, lørdage fra 14.00-18.00 og søndage fra 10.00-14.00. på tlf. **39 18 69 00**. Du kan også sende os en mail på **post@meyers.dk**

Madglade hilsner fra

MEYERS KØKKEN

MENU

Svampemayo og fjerkræsrillette med syltet sommergrønt hertil surdejsbrød fra Meyers Bageri
Allergener: Mælk, æg og gluten

Koldrøget laks med dild, råmarineret fennikel og æble, hasselnødder og urtecreme
Allergener: Mælk (urtecreme) og nødder

Grønne bønner, sensommerens tomater og sprøde salater
Allergener: Sennep

Rosastegt kalveculotte med urter og masser af sort peber, serveret med rygeostecreme
Allergener: Mælk

Små kartofler i løvstikkepesto
Allergener: Mælk

Salat af marinerede danske rødbeder
Allergener: Mælk

TJEKLISTE

- ☐ Meyers surdejsbrød
- ☐ Svampemayo
- ☐ Fjerkræsrillette med syltet sommergrønt
- ☐ Koldrøget laks med dild, fennikel og æble
- ☐ Hasselnødder
- ☐ Grønne bønner, tomater og sprøde salater
- ☐ Bacon
- ☐ Citronpeber dressing
- ☐ Kartofler og pesto
- ☐ Græskarkerner
- ☐ Rødbedesalat
- ☐ Kalveculotte med urter
- ☐ Rygeostecreme
- ☐ Cheesecake

SÅDAN GØR DU

OBS: Fjerkræsrilletten tages ud fra køl 1 time før servering

ANRETNING:

1. Skær brødet i skiver. Brødet serveres og spises sammen med svampemayo, fjerkræsrillette og syltet sommergrønt.
2. Hak hasselnødderne og drys dem over den koldrøgede laks.
3. Kartoflerne vendes rundt i løvstikkepestoen og drysses med græskarkerner og er klar til servering.
4. Den skiveskårede kalveculotte er klar og serveres med rygeostecreme.
5. De grønne bønner vendes med citron-peber-dressingen og drysses med bacon.
6. Rødbedesalaten er klar til servering.
7. Cheesecaken tages ud og anrettes på det medfølgende fad inden servering.

HÅNDTERING AF FØDEVARER	RETURNERING AF SERVICE
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.	Vi afhenter service og kasser den valgte afhentningsdag. Du skal bare skylle servicen af, så tager vi opvasken.