

# 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.

Har du bestilt vegetarisk buffet indgår vejledning til opvarmning og anretning af din menu med grøn tekst. Nogle af elementerne er de samme på tværs af menutyperne

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](mailto:post@meyers.dk)

Madglade hilsner fra

**MEYERS KØKKEN**

### MENU

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

Koldrøget laks/*smørstegte og syltede gulerødder* med dild, råmarineret fennikel, 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

*/Tærte med variation af tomater, hytteost og timian*  
Allergener: Gluten, æg og laktose

Små kartofler i løvstikkepesto  
Allergener: Mælk

Salat af marinerede danske rødbeder  
Allergener: Mælk

Cheesecake med mørke bær og lime  
Allergener: Mælk, gluten og æg

### TJEKLISTE

- Meyers surdejsbrød
- Svampemayo
- Fjerkræsrillette med syltet sommergrønt/*svampeescabeche*
- Koldrøget laks med dild, fennikel og æble/*smørstegte og syltede gulerødder*
- Hasselnødder
- Grønne bønner, tomater og sprøde salater
- Bacon
- Citronpeber dressing
- Kartoffler og pesto
- Græskarkerner
- Rødbedesalat
- Kalveculotte med urter/*tærte med tomater*
- Rygeostecreme
- Cheesecake

Må vi høre din mening om Meyers buffet?



Scan QR-koden med kameraet på din telefon

# 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 med syltet sommergrønt/[svampeescabeche](#)
2. Hak hasselnødderne og drys dem over den koldrøgede laks/[gulerødderne](#).
3. Kartofflerne vendes rundt i løvstikkepestoen og drysses med græskarkerner og er klar til servering.
4. Den skiveskårede kalveculotte/[tærte](#) er klar og serveres med rygeostcremen.
5. De grønne bønner vendes med citron-peber-dressing og drysses med bacon ([uden bacon til vegetarer](#)).
6. Rødbedesalaten er klar til servering.
7. Cheesecaken tages ud og anrettes på en passende tallerken eller et fad

## HÅNDBLING 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