

MEYERS 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

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 og æble, hasselnødder og urtecreme
Allergener: Mælk (urtecreme) og nødder

Grønne bønner, sensommerens tomat og sprøde salater
Allergener: Sennep

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

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

Små kartofler i løvstikkepesto og græskarkerner
Allergener: Mælk

Salat af marinerede danske rødbeder med solbær og friskostcreme
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, tomat og sprøde salater
- Bacon
- Citronpeberdressing til bønnesalat
- Kartoffler og pesto
- Græskarkerner til kartofler
- Rødbedesalat med solbær og friskostcreme
- Kalveculotte med urter/*tærte med tomat*
- Sauce/*kold rygeostcreme*
- Cheesecake

Må vi høre din mening om Meyers buffet?



Scan QR-koden med kameraet på din telefon

SÅDAN GØR DU



Sådan skærer du mere skiver:

Skær culotte-stegen som en vifte, hvor bunden af kniven er placeret ved stegens spids.

OBS: Fjerkræsrilletten tages ud fra køl 1 time før servering

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. Brødet lunes i ovnen i 8-10 min og skæres herefter i skiver. Brødet serveres og spises sammen med svampemayo, fjerkræsrillette med syltet sommergrønt/svampeescabeche.
3. Kartoflerne varmes i ovnen i 30 min og vendes efter med pestoen, herefter drysses med græskarkerner.
4. Kalveculotten varmes i ovnen i 25-30 min. Lad herefter kødet hvile i 10 minutter, inden det skæres i skiver. Skiverne kan skæres ved at følge køkkenets ridser i kødet/ Tærten varmes i 10-12 minutter i ovnen på bagepapir på en bageplade (tag timian af før opvarmning), og der pyntes med timian igen efter opvarmning. Server tærten med den kolde rygeostecreme
5. Rødvinsglace bringes i kog. Når glacen koger tages den af varmen, og den er herefter klar til servering.

ANRETNING:

1. Svampemayo'en røres rundt inden servering,
2. Hak hasselnødderne og drys dem over den koldrøgede laks/gulerødderne.
3. De grønne bønner vendes med citronpeber-dressing og drysses med bacon (uden bacon til vegetarer).
4. Rødbedesalaten er klar til servering.
5. Cheesecaken tages ud af kassen og anrettes på en passende tallerken eller fad.

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.