

MEYERS BUFFET

Har du bestilt den grønne buffet, skal du følge vejledningen på modsatte side

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

Velbekomme.

Madglade hilsner
MEYERS KØKKEN

TJEKLISTE

- Rillette af fisk
- Surdejsbrød
- Syrnet creme
- Salat af græskar og perlebyg
- Salat med vintergrønt og jordskokkepuré
- Ristede kerner til salat af vintergrønt
- Grønkålchips til salat af vintergrønt
- Kalveculotte med gastrik
- Kartoffelgratin
- Blommeclaufoutis med vaniljecreme
- Syltede blommer til blommeclaufoutis

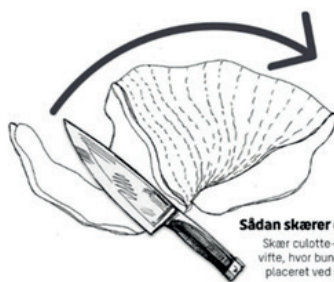
Må vi høre din mening om Meyers buffet?



Scan QR-koden med kameraet på din telefon

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 kalveculotten og kartoffelgratin i ovnen i 20-25 min.
3. Tag kødet ud og lad det hvile i 10 minutter, inden det skæres i skiver.
4. Skru ovnen ned på 160° varmluft og lad kartoffelgratinen varme i yderligere 15 min.
5. Skru igen ovnen op på 175° varmluft og lun brødet i ovnen i 8-10 min. Skær det herefter i skiver.
6. Skær kalveculotten i skiver ved at følge køkkenets ridser i kødet.



Sådan skærer du mere skiver:
Skær culotte-stegen som en vifte, hvor bunden af kniven er placeret ved stegens spids.

ANRETNING:

1. Anret brødet i en brødkurv og servér brødet sammen med rillette af fisk og syrnede creme.
2. Fordel halvdelen af de ristede kerner hen over salat med græskar og den anden halvdel hen over salat af vintergrønt. De to salater er herefter klar til servering.
3. Kalveculotte og kartoffelgratin er klar til servering efter opvarmning.

DESSERT:

Blommeclaufoutis med vaniljecreme er klar til servering. Servér de syltede blommer hertil.

HÅNDTERING 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](https://instagram.com/meyers)

MEYERS

GRØNNE BUFFET

Har du bestilt den klassiske buffet, skal du følge vejledningen på modsatte side

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

Velbekomme.

Madglade hilsner

MEYERS KØKKEN

TJEKLISTE

- Rillette af blomkål
- Surdejsbrød
- Syrnet creme
- Salat af græskar og perlebyg
- Salat med vintergrønt og jordskokkepuré
- Ristede kerner til salat af vintergrønt
- Grønkålchips til salat af vintergrønt
- Tærte med skalotteløg, variation af tomat, gedeost og timian
- Kartoffelgratin
- Blommeclaufoutis med vaniljecreme
- Syltede blommer til blommeclaufoutis

Må vi høre din mening om Meyers buffet?



Scan QR-koden med kameraet på din telefon

OPVARMNING:

1. Forvarm ovnen til 160° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Varm kartoffelgratin i ovnen i 40 min.
3. Varm tærterne på en bageplade med bagepapir i ovnen i 15-20 min.
4. Skru ovnen op på 175° varmluft og lun brødet i ovnen i 8-10 min. Skær det herefter i skiver.

ANRETNING:

1. Anret brødet i en brødkurv og servér brødet sammen med rillette af blomkål og syrnede creme.
2. Salat af græskar og perlebyg er klar til servering.
3. Fordel de ristede kerner og grønne chips hen over salat af vintergrønt.
3. Tærter med skalotteløg, variation af tomat, gedeost og timian og kartoffelgratin er klar til servering efter opvarmning.

DESSERT:

Blommeclaufoutis med vaniljecreme er klar til servering. Servér de syltede blommer hertil.

HÅNDTERING 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](https://instagram.com/meyers)