

MEYERS

KOLDE 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
- Syrnet creme
- Surdejsbrød
- Salat af græskar og perlebyg
- Salat med vintergrønt og jordskokkepuré
- Ristede kerner til salat af vintergrønt
- Grønkålschips til salat af vintergrønt
- Kalveculotte
- Gastrik til kalveculotte
- Kartoffelsalat
- Vinaigrette til kartoffelsalat
- Friterede kapers til kartoffelsalat
- Blommeclaufoutis med vaniljecreme
- Syltede blommer til blommeclaufoutis

ANRETNING:

1. Skær brødet i skiver og servér brødet i en brødkurv sammen med rillette af fisk og syrnede creme.
2. Salat af græskar og perlebyg er klar til servering.
3. Fordel de ristede kerner og grønkålschips hen over salat af vintergrønt.
4. Fordel gastrik henover kalveculotte. Kalveculotten er herefter klar til servering.
5. Bland vinaigrette med kartoffelsalaten og fordel friterede kapers henover. Kartoffelsalat er herefter klar til servering.

DESSERT:

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

Må vi høre din mening om Meyers buffet?



Scan QR-koden med kameraet på din telefon

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

KOLDE 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
- Syrnet creme
- Surdejsbrød
- Salat af græskar og perlebyg
- Salat med vintergrønt og jordskokkepuré
- Ristede kerner til salat af vintergrønt
- Grønålschips til salat af vintergrønt
- Tærte med skalotteløg, variation af tomat, gedeost og timian
- Kartoffelsalat
- Vinaigrette til kartoffelsalat
- Friterede kapers til kartoffelsalat
- Claufoutis med blommer og vaniljecreme
- Syltede blommer til blommeclaufoutis

ANRETNING:

1. Skær brødet i skiver og servér brødet i en brødkurv sammen med rillette af blomkål og syrnede creme.
2. Salat af græskar og perlebyg er klar til servering.
3. Fordel de ristede kerner og grønålschips henover salat af vintergrønt.
3. Tærte med skalotteløg, variation af tomat, gedeost og timian er klar til servering.
4. Bland vinaigrette med kartoffelsalaten og fordel friterede kapers henover. Kartoffelsalat er herefter klar til servering.

DESSERT:

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

Må vi høre din mening om Meyers buffet?



Scan QR-koden med kameraet på din telefon

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)