

# MEYERS

## GRØNNE BUFFET

Så er der serveret!

Eller næsten... Meyers kokke har sammensat og tilberedt en velsmagende menu med årstidens bedste råvarer, som du nemt og hurtigt kan servere for dine gæster.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt mandag - torsdag 9.00-17.00, fredag 9.00-18.00 og lørdag-søndag 14.00-18.00 på tlf. 39 18 69 00 eller på mail: [post@meyers.dk](mailto:post@meyers.dk).

Velbekomme.

Madglade hilsner

**MEYERS KØKKEN**

### TJEKLISTE

- Koldhævet brød
- Spread af jordskokker, hvide bønner og rygeost
- Salat med smilende æg
- Ristet rugbrød til salat med æg
- Variation af blomkål
- Ristede mandler til blomkål
- Spinattærte
- Estragoncreme
- Kartoffelsalat med friske krydderurter
- Tabbouleh af korn
- Sprød topping af vesterhavsost og ristet hvide
- Rabarbermazarinkage
- Rabarberkompot

### MENU

Koldhævet brød bagt med stenformalet mel  
dyrket økologisk i Norden

Allergener: Gluten

Spread af jordskokker, hvide bønner og rygeost

Allergener: Mælk

Smilende æg og grillet citroncreme, hvide og grønne  
asparges, spæde salater, dild og crumble af Meyers rugbrød  
ristet i brunet smør

Allergener: Æg, gluten, sennep og mælk

Variation af blomkål med estragon, vinaigrette  
og toppet med ristede mandler

Allergener: Nødder og sennep

Spinattærte med feta, timian og bagte rødløg

Allergener: Gluten, æg, sennep, sesam og mælk

Estragoncreme

Allergener: Sennep, æg og mælk

Nye kartofler med citronskal, smør og friske krydderurter

Allergener: Mælk

Tabbouleh af danske korn med grillet forårsgrønt, syltede  
stikkelsbær, ristet hvide, sprød vesterhavsost  
og nye vilde urter

Allergener: Gluten og mælk

Rabarbermazarinkage med lys chokolademousse,  
rabarberkompot og grøn sukker med citronverbena

Allergener: Gluten, æg, mælk og nødder



# SÅDAN GØR DU



## 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 de nye kartofler i fadet i ovnen i ca 18-20 min. Husk at fjerne det øverste lag film først.
3. Varm spinattærten i ovnen i 12-15 min.
4. Stænk brødet med en anelse vand og lun det i ovnen i 10-12 min.

## ANRETNING:

1. Skær brødet i passende skiver og servér i en brødkurv.
2. Anret den lune spinattærte på fad eller tallerken.
3. Drys ristet rugbrød henover salaten med smilende æg.
4. Fordel de ristede mandler henover blomkålssalaten.
5. Estragoncreme er klar til servering.
6. Fordel den sprøde topping af vesterhavssost og ristet hvede henover tabbouleh af korn.
7. Spread af jordskokker er klar til servering.

## DESSERT:

Rabarbermazarinkage med lys chokolademousse, rabarberkompot og grøn sukker med citronverbena er klar til servering.

### 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.