

# MEYERS KOLDE BUFFET

## VEJLEDNING

Så er der mad... Eller næsten  
Meyers kokke har sammensat og tilberedt en velsmagende menu med årstidens bedste råvarer, som du/I nemt og hurtigt kan lune og servere for gæsterne. Server gerne alle retter på én gang og nyd de mange forskellige anretninger og smage. Del, bryd og spis.

Du er altid velkommen til at kontakte os på [post@meyers.dk](mailto:post@meyers.dk) eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Hverdage 9.00-17.00  
Lørdag 10.00-18.00  
Søndag 10.00-14.00

Velbekomme  
Madglade hilsner fra Meyers Køkken

## TJEKLISTE

- Kylling med kålpesto og kerner
- Pesto og kerner til kylling
- Laks med grønt og urtecreme
- Salat af bønner, blommer og mozzarella
- Små kartofler med smør og timian
- Salat af beder med ærteskud og creme
- Kalv
- Bearnaisecreme til kalv
- Svampemayo
- Ølandshvedebrød
- Chokoladetærte
- Syltede pærer til chokoladetærte
- Syrnet creme med havtornsirup til chokoladetærte



## MENU

Varmrøget kylling på en bund af sommerkål, bagte tomater og hyben, hertil pesto og ristede kerner

Allergener: Mælk (pesto)

Citronbagt laks med dild, råmarineret agurk, dampede sølvbeder og urtecreme

Allergener: Fisk og mælk

Salat af grønne bønner, bagte blommer, mozzarella fra Nordhavn mikromejeri samt saltristede mandler

Allergener: Sennep, mælk, nødder

Små, danske kartofler vendt med brunet smør og timian

Allergener: Mælk

Beder serveret bagte, syltede og som crudite serveret med solbær, ærteskud og creme på løvstikke, citron og friskost

Allergener: Mælk

Rosastegt kalv med urter og sort peber. Hertil bearnaisecreme

Allergener: Mælk

Svampemayo med ristede sensommersvampe og Meyers æblecidereddike

Allergener: Gluten, nødder og mælk

Økologisk ølandshvedebrød bagt med surdej

Allergener: Gluten

Intens chokoladetærte med vaniljesyltede pærer fra Lilleø, syrnet økologisk creme vendt med havtornsirup

Allergener: Gluten, nødder, æg og mælk

# MEYERS KOLDE BUFFET

## VEJLEDNING



## FREM GANGSMÅDE

### Anretning

1. Skær brødet i passende stykker. Anret i brødkurv og servér.
2. Skær kalv i skiver og anret på et fad. Servér svampesmayo til.
3. Varmrøget kylling og citronbagt laks er klar til servering.
4. Salat af bønner er klar til servering.
5. Kartofler og salat af beder er klar til servering.

### Dessert

1. Chokoladetærte er klar til servering. Servér sammen med syltede pærer og syrnede creme med havtornsirup.

### HÅN DTERING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevestyrelsens 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.

### PAKNING OG EMBALLAGE

Vi har pakket din mad nænsomt og praktisk. Emballagen sorteres i henholdsvis plast og pap. Termokassen skal til alm. affald/småt brændbart.