

# MEYERS BUFFET

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** 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 kål, pesto og kerner
- 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
- Svampesauce 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 med kraftig  
svampesauce af sensommersvampe

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 BUFFET



## FREM GANGSMÅDE

### 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 kartofler i bakken i ovnen i 18-20 min. Husk at fjerne det øverste lag film først.
3. Varm kalv i fadet i ovnen i 12-15 min. Lad herefter kødet hvile, gerne under stanniol, i 10 min. inden det skæres i skiver.
4. Stæk brødet med en anelse vand og lun det i ovnen i 10-15 min. Server med løvstikkepesto til.
5. Varm svampesauce i en lille gryde ved middel varme under omrøring til saucen er gennemvarm.

### Anretning

1. Skær brødet i passende stykker. Anret i brødkurv og servér.
2. Skær kalv i skiver og anret på et fad. Servér svampesauce til.
3. Varmrøget kylling og citronbagt laks er klar til servering.
4. Salat med bønner er klar til servering.
5. Kartoffler er klar til servering efter opvarmning.
6. Salat af beder og svampemayo er klar til servering.
7. Chokoladetærte er klar til servering. Servér sammen med syltede pærer og syrnede creme med havtornsirup.

### HÅNTERING 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. Efter opvarmning anbefaler vi, at maden spises indenfor 3 timer og eventuelle rester kasseres.

### 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.

