

MEYERS KOLDE GRØNNE 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 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

- Varmrøgede rødder med kål
- Citronbagte sensommerurter med grønt og urtecreme
- Salat af bønner, blommer og mozzarella
- Små kartofler med smør og timian
- Salat af beder med ærteskud og creme
- Tempeh
- Kold bearnaisecreme
- Svampemayo
- Ølandshvedebrød
- Chokoladetærte
- Syltede pærer til chokoladetærte
- Syrnet creme med havtornsirup til chokoladetærte



MENU

Varmrøgede rødder på en bund af sommerkål, bagte tomater og hyben

Allergener: Mælk (pesto)

Citronbagt sensommerurter vendt med stegte kikærter, råmarineret agurk, dampet sølvbeder og urtecreme

Allergener: 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

Stegt, letrøget tempeh med urtegranulat og sort peber. Hertil kold 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 GRØNNE BUFFET

VEJLEDNING



FREM GANGSMÅDE

Anretning

1. Skær brødet i passende stykker. Anret i brødkurv og servér.
2. Tempeh er klar til servering. Servér kold bearnaise til.
3. Varmrøgede rødder og citronbagte sensommerurter er klar til servering.
4. Salaten af bønner er klar til servering.
5. Kartoffler, salat af beder og svampemayo er klar til servering.

6. Dessert

7. 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. 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.