

MEYERS

GRØNNE 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

- Varmrøgede rødder med kål
- Citronbagte sommerurter med grønt og urtecreme
- Salat af bønner, blommer og mozzarella
- Små kartofler med smør og timian
- Salat af beder med ærteskud og creme
- Tempeh
- Svampesauce til tempheh
- 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 tempheh med urtegranulat og sort peber.
Hertil 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

GRØNNE 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 ovnen i 18-20 min. Husk at fjerne øverste lag film først.
3. Varm tempeh i fadet i ovnen i 12-15 min.
4. Stæk brødet med en anelse vand og lun det i ovnen i 10-15 min.
5. Varm svampesauce i en lille gryde ved middel varme under omrøring til sauce er gennemvarm.

Anretning

1. Skær brødet i passende stykker. Anret i brødkurv og servér.
2. Kartofler er klar til servering efter opvarmning.
3. Tempeh er klar til servering efter opvarmning. Servér svampesauce til.
4. Varmrøgede rødder og citronbagte sensommerurter er klar til servering.
5. Salat af bønner er klar til servering.
6. Salat af beder og svampemayo er klar til servering.

Dessert

1. Chokoladetærte er klar til servering. Servér sammen med syltede pærer og syrnet 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.