

# 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 lene 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 brøndkarse og creme af løvstikke, friskost og citron
- Tempeh
- Sauce bordelaise til tempeh
- 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 samt  
saltristede mandler

Allergener: Sennep, mælk, nødder

Små, danske kartofler vendt med brunet smør og timian

Allergener: Mælk

Beder, bagte og syltede serveret med solbær, brøndkarse og  
creme på løvstikke, citron og friskost

Allergener: Mælk

Stegt, letrøget tempeh med urtegranulat og sort peber.  
Hertil sauce bordelaise

Allergener: Mælk

Svampemayo med ristede sensommersvampe og Meyers  
æblecidereddike

Allergener: Æg, mælk

Økologisk ølandshvedebrød bagt med surdej

Allergener: Gluten

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

Allergener: Gluten, nødder, æg og mælk

# MEYERS

## GRØNNE BUFFET



## FREMGANGSMÅDE

### 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.
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 sauce 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 er klar til servering.
7. Svampemayo er klar til servering.

### Dessert

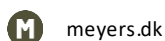
1. Tag chokoladetærten ud fra køl ca. 20 min før servering.
2. Chokoladetærte er herefter klar til servering. Servér sammen med syltede pærer og syret creme med havtornsirup.

### HÅNDBLING 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.

### Brugt service

Vi har anrettet maden på service, som skal rengøres og stilles klar i de kasser vi har leveret i. Vi afhenter returservice på det aftalte tidspunkt du har defineret ved bestilling.



meyers.dk



@meyer  
s



facebook.com/meyers