

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 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

- Kylling med kålpesto og kerner
- Pesto og kerner til kylling
- Laks med grønt og urtecreme
- Salat af bønner, blommer og mozzarella
- Kartoffelsalat i sennepsvinaigrette
- Salat af beder med brøndkarse og creme af løvstikke
friskost og citron
- Kolde skiver af rosastegt kalvesteg
- Bearnaisecreme til kalvesteg
- Svampemayo
- Økologisk 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 samt
saltristede mandler

Allergener: Sennep, mælk, nødder

Kartoffelsalat i sennepsvinaigrette

Allergener: sennep

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

Allergener: Mælk

Skiver af rosastegt kalv med urter og sort peber. Hertil
kold bearnaisecreme

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(mandler i tærtebunden), æg og mælk

MEYERS KOLDE BUFFET

VEJLEDNING



FREM GANGSMÅDE

Anretning

1. Skær brødet i passende stykker. Anret i brødkurv og servér.
2. Kalv er anrettet og klar til servering. Servér svampesmayo til.
3. Varmrøget kylling og citronbagt laks er klar til servering.
4. Salat af bønner er klar til servering.
5. Kartoffler og salat af beder er klar til servering.

Dessert

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

HÅN DTERING AF FØ DEVARER

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.

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.