

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 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 sensommerurter med grønt og urtecreme
- Salat af bønner, blommer og mozzarella
- Kartoffelsalat i sennepsvinaigrette
- Salat af beder med ærteskud og creme af løvstikke, friskost og citron
- 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 samt
salttristede mandler

Allergener: Sennep, mælk, nødder

Kartoffelsalat i sennepsvinaigrette

Allergener: Sennep

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 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, æg og mælk

MEYERS KOLDE GRØNNE BUFFET

VEJLEDNING



FREMGANGSMÅDE

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. Kartoffelssalat 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 syrnet creme med havtornsirup.

HÅNDTERING 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 stille klar i de kasser vi har leveret i. Vi afhenter returservice på det aftalte tidspunkt du har defineret ved bestilling.