

MEYERS KOLDE BUFFET

VEJLEDNING - VEGETAR



FREMGANGSMÅDE

Anretning

1. Syltede, hvide asparges med røget æggeblommecreme er klar til servering. Drys med sprød malt inden servering.
2. Byg med luftig trøffelcreme er klar til servering.
3. Kartoffelsalat er klar til servering.
4. Stegte blomkål er klar til servering.
5. Grøntsagsterrine og grillede løg pyntes med tørrede blomster inden servering.
6. Bearnaisecreme er klar til servering.
7. Brug urterne fra Nabofarm, som det sidste drys/pynt på salaterne.
8. Økologisk surdejsbrød skæres i skiver og serveres med pisket smør.

Dessert

1. Trifli tages ud fra køl 10 min. før servering. Drys med topping af hvid chokolade og mandler lige inden servering.

HÅNDBLING 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.

RETURNERING AF SERVICE

Vi afhenter service og kasser den valgte afhentningsdag. Du skal blot skylle servicen fri for mad, så tager vi opvasken.

