

MEYERS BUFFET

VEJLEDNING - VEGETAR

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende menu. I vejledningen kan du læse, hvordan du kommer sikkert i mål med maden – vi holder dig i hånden hele vejen og er der noget, du alligevel er i tvivl om, skal du ikke tøve med at skrive eller ringe til os.

Brug tjeklisten til at sikre, at du har fået alle elementer til buffeten leveret. Læs vejledningen grundigt igennem, så er du klar til at gå i gang.

Du er altid velkommen til at kontakte os på post@meyers.dk eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Mandag-torsdag 9.00-17.00

Fredag 9.00-18.00

Lørdag 10.00-18.00

Søndag 10.00-14.00

Velbekomme

Madglade hilsner fra Meyers Køkken

TJEKLISTE

- Syltede, hvide asparges med røget æggeblommecreme
- Sprødt malt
- Byg med luftig trøffelcreme, sprøde kerner, syltede rødløg og urter
- Kartoffelsalat med radiser, majroer og stegte svampe
- Stegte blomkål og syltede stikkelsbær
- Grøntsagsterrine med grillede løg
- Tørrede blomster til terrine
- Svampesauce med trøffel
- Urter fra Nabofarm
- Økologisk surdejsbrød
- Pisket smør
- Trifli med syrlig rødbarberkompot
- Topping af hvid chokolade og mandler

MENU

Syltede, hvide asparges serveret med røget æggeblommecreme og sprødt malt

Allergener: Gluten, æg

Byg vendt med luftig trøffelcreme, sprøde kerner, syltede rødløg og urter

Allergener: Laktose, gluten

Kartoffelsalat med radiser, majroer og stegte svampe

Allergener: Laktose

Stegte blomkål og syltede stikkelsbær med misocreme og kerner

Allergener: Gluten

Grøntsagsterrine med Vesterhavssost, grillede løg og tørrede blomster

Allergener: Æg, laktose

Svampesauce med trøffel

Allergener: Laktose

Økologisk surdejsbrød med pisket smør

Allergener: Laktose, gluten

Trifli med syrlig rødbarberkompot, smørristet havrecrumble, luftig tonkacreme og topping af hvid chokolade og mandler

Allergener: Laktose, gluten, nødder



MEYERS BUFFET

VEJLEDNING - VEGETAR



FREMGANGSMÅDE

Opvarmning

1. Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Svampesauce med trøffel lunes i en gryde under omrøring indtil gennemvarm.
3. Grøntsagsterrine og grillede løg lunes i fadet i ovn i ca. 20 min. Herefter skæres den i skiver og pyntes med tørrede blomster lige inden servering.
4. Økologisk surdejsbrød stænkes med lidt vand og lunes i ovn på bagepapir i 10-12 min. Servér det med pisket smør.

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. Brug urterne fra Nabofarm, som det sidste drys/pynt på salaterne.

Dessert

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

HÅNTERING 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.

RETURNERING AF SERVICE

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

