

MEYERS KOLDE 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

- Svampe med spinat, kål og peberrodsdressing
- Sprød rug
- Krydrede gulerødder, bagte auberginer og tomatcreme
- Valnødder
- Kartoffelsalat
- Broccoli og creme på hvide bønner
- Røgede mandler
- Terrine
- Kold bearnaisecreme
- Økologisk surdejsbrød
- Pisket smør
- Trifli med sød æblekompot, syrlig bær creme og havrecrumble

MENU

Svampe med spinat og kål vendt med peberrodsdressing og sprød rug
Allergener: laktose, gluten

Krydrede gulerødder, bagte auberginer, tomatcreme og valnødder
Allergener: nødder

Kartoffelsalat vendt med gremolata på persille, saltet citron og kapers

Honning og miso marineret broccoli, creme på hvide bønner og røgede mandler
Allergener: nødder, laktose

Terrine af svampe, kastanjer og røget selleri med løg og kål
Allergener: æg

Kold bearnaisecreme
Allergener: æg

Økologisk surdejsbrød med pisket smør
Allergener: laktose, gluten

Trifli med sød æblekompot, syrlig bær creme og saltet havrecrumble
Allergener: laktose, gluten



DEL DIN OPLEVELSE OG VIND ET MADKURSUS

Vi elsker at se, hvor fint I har dækket bordet og anrettet maden hjemme hos jer – hvis I har lyst til at dele jeres oplevelse med os på instagram, så tag @meyers og vi deler de bedste øjeblikke.

Hver måned trækker vi lod blandt alle delinger om to billetter til et valgfrit madkursus i Meyers Madhus.

MEYERS KOLDE BUFFET

VEJLEDNING - VEGETAR



FREMGANGSMÅDE

Anretning

1. Surdejsbrød skæres i skiver og serveres med pisket smør til.
2. Terrine pyntes med tørrede blomster inden servering.
3. Svampe med spinat, kål og peberrodsdressing er klar til servering. Drys med sprød rug inden servering.
4. Krydrede gulerødder, bagte auberginer og tomatcreme drysses med valnødder. Herefter klar til servering.
5. Kartoffelsalat er klar til servering.
6. Broccoli og creme på hvide bønner drysses med røgede mandler og er herefter klar til servering.
7. Bearnaisecreme er klar til servering.

Dessert

1. Trifli tages ud fra køl 10 min. før servering.

Tip fra kokken:

- Vi har lagt friske urter med i kassen til dig fra NABO farm, som du kan klippe af og drysse/pynte henover retterne.

HÅNTERING 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.