

MEYERS BUFFET

VEJLEDNING - KLASSISK

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

- Kold røget laks med spinat, kål og syltede løg med peberrodsdressing
- Sprød rug
- Krydrede gulerødder, bagte auberginer og tomatcreme
- Valnødder
- Kartoffelsalat med gremolata
- Broccoli og creme på hvide bønner
- Røgede mandler
- Økologisk dansk okse og grillede løg
- Tørrede blomster
- Rødvinsauce med trøffel
- Surdejsbrød
- Pisket smør
- Trifli med sød æblekompot, syrlig bær creme og havrecrumble

MENU

Kold røget laks med spinat, kål og syltede løg vendt med peberrodsdressing og sprød rug

Allergener: laktose, gluten, fisk

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

Rosa stegt, økologisk, dansk okse med grillede løg og tørrede blomster

Rødvinsauce med trøffel

Allergener: laktose

Økologisk surdejsbrød med pisket smør

Allergener: laktose, gluten

Trifli med sød æblekompot, syrlig bær creme og 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 BUFFET

VEJLEDNING - KLASSISK



FREMGANGSMÅDE

Opvarmning & anretning

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. Surdejsbrød stænkes med lidt vand og lunes i ovn på bagepapir i 10-12 min. Servér med pisket smør til.
3. Rosa stegt okse og grillede løg varmes i fadet i ovn i 15-18 min. Tag herefter kødet ud af ovnen og lad det hvile i ca. 5. min. Kødet pyntes med tørrede blomster inden servering.
4. Rødvinsauce med trøffel varmes op i gryde under omrøring indtil gennemvarm. Herefter klar til servering.
5. Koldrøget laks med spinat, kål og peberrodsdressing er klar til servering. Drys med sprød rug inden servering.
6. Krydrede gulerødder, bagte auberginer og tomatcreme drysses med valnødder. Herefter klar til servering.
7. Kartoffelsalat er klar til servering.
8. Broccoli og creme på hvide bønner drysses med røgede mandler og er herefter 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.

HÅNDTERING 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.