

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

- Svampe med spinat, kål og peberrodsdressing
- Sprød rug
- Krydrede gulerødder, bagte auberginer og tomatcreme
- Valnødder
- Kartoffelsalat med gremolata
- Broccoli og creme på hvide bønner
- Røgede mandler
- Terrine
- Svampesauce med trøffel
- 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

Svampesauce med trøffel

Allergener: laktose

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 BUFFET

VEJLEDNING - VEGETAR



FREM GANGSMÅDE

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. Terrine varmes i fadet i ovn i 10-12 min. og pyntes med tørrede blomster inden servering.
4. Svampesauce med trøffel opvarmes i en gryde under omrøring indtil gennemvarm. Herefter klar til servering.
5. Svampe 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.