

MEYERS

VEGETAR BUFFET

VEJLEDNING TIL VARM/ KOLD BUFFET

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende menu. I vejledningen som både dækker vores varme buffet og vores kolde buffet, 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

- Brandade af saltbagt selleri
- Surdejschips
- Grøntsager med hummus lollandske bælgfrugter
- Urter fra Nabofarm
- Bitre salater med fermenterede hvide asparges
- Vinaigrette med sennepsfrø og pæreedikke
- Svampepaté med letsyltede og grillede løg
- Sprøde løg
- Kartoffler med løvstikke og citron og sansho-peber
- Romesco
- Økologisk surdejsbrød
- Pisket smør

MENU

Brandade af saltbagt selleri med fennicelcrudité, saltede stikkelsbær, skovsyre og surdejschips
Allergener: Gluten, selleri

Årstidens spæde grøntsager, hummus på lollandske bælgfrugter med radiser og urter fra Nabofarm

Bitre salater med fermenterede hvide asparges, solsikkekerner og vinaigrette med sennepsfrø og pæreedikke fra Nordhavn Eddikebryggeri
Allergener: Sennep

Saftig svampepaté tilberedt med nye letsyltede løg samt grillede og sprøde løg

Nye kartofler vendt med løvstikke, citron og sansho-peber

Romesco lavet på bagte, gule peberfrugter og ristede solsikkekerner

Økologisk surdejsbrød dertil pisket smør med kærnemælk og dansk tang
Allergener: Laktose, gluten



MEYERS

VEGETAR BUFFET

VEJLEDNING TIL VARM/ KOLD BUFFET



FREMGANGSMÅDE

Opvarmning (Har i bestilt vores kolde buffet gå direkte til 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. Svampepaté, letsyltede løg og grillede løg lunes i fadet i ovnen i 15-20 minutter til den er gennemvarm, herefter pyntes med sprøde løg inden servering.

Anretning af både varm buffet og kold buffet:

1. Brandade af saltbagt selleri med fennikelcrudité, saltede stikkelsbær og skovsyre pyntes med surdejschips og er herefter klar til servering.
2. Spæde grøntsager, hummus på lollandske bælgfrugter med radiser pyntes med urter fra Nabofarm og er herefter klar til servering.
3. Bitre salater med fermenterede asparges og solsikkekerner dryppes med vinaigretten og er herefter klar til servering.
4. Kartoffler med løvstikke, citron og sansho-peber er klar til servering.
5. **Kold buffet:** Svampepaté pyntes med sprøde løg og er herefter klar til servering.
6. Romesco er klar til servering.
7. Økologisk surdejsbrød skæres i skiver og serveres med pisket smør.

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.