

# MEYERS

## KLASSISK 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 kulmule med fennikelcrudité
- Surdejschips
- Grøntsager med hummus på lollandske bælgfrugter
- Urter fra Nabofarm
- Bitre salater med fermenterede hvide asparges
- Vinaigrette med sennepsfrø og pæreedikke
- Rosastegt, økologisk dansk okse
- Sprøde løg
- Kartoffler med løvstikke med citron og sansho-peber
- Romesco
- Økologisk surdejsbrød
- Pisket smør (med dansk tang)

## MENU

Brandade af kulmule  
serveret med fennikelcrudité, 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

Dansk, økologisk rosastegt okse 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

## KLASSISK 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. Rosastegt okse varmes i fadet sammen med de grillede og syltede løg i ovn 20-25 minutter. Tag kødet samt løg ud af ovnen. Lad kødet hvile i 10 minutter inden det skæres i skiver og anrettes i fadet. Herefter pyntes fadet med de sprøde løg lige inden servering.

Anretning af både varm buffet og kold buffet:

1. Brandade af kulmule 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 inden 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:** Rosastegt okse 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.

#### 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.