

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

- Røget røbede
- Sprød rugkrumme
- Sensommerens salater
- Solsikkekerner
- Pæreddike fra Nordhavn eddikebryggeri
- Røget, sauterede og syltede svampe
- Svampepaté
- Sprøde, karamelliserede jordskokker
- Gule morgenfruer
- Kartoffler
- Rosenmarinade
- Karl Johan creme
- Økologisk surdejsbrød
- Pisket smør (med dansk tang)

MENU

Cremet røget røbede, saltede røde ribs og tørrede solbær. Serveret med sprød rugkrumme og radiseskud fra Nabo farm

Allergener: Gluten



Sensommerens salater vendt med fermenteret pære, serveret med salsa verde på tallerkensmækker, solsikkekerner og pæreddike fra Nordhavn eddikebryggeri



Variation af røgede, sauterede og syltede svampe på en bund af lollandske bælgfrugter og misocreme med miso fra Nordic Koji



Svampepaté med sprøde og karamelliserede jordskokker, garneret med gule morgenfruer



Kartofler vendt i rosenmarinade på syltede rosenblade og rosa peber



Karl Johan creme



Økologisk surdejsbrød dertil pisket smør på kærnemælk

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 lunet i fadet i ovnen i 15-20 minutter til den er gennemvarm, herefter pyntes med karamelliserede jordskokker og gule morgenfruer inden servering.

Anretning af både varm buffet og kold buffet:

1. Cremet rødbede, med saltede røde ribs og tørrede solbær pyntes med sprød rugkrumme og radiseskud fra Nabo farm og er herefter klar til servering .
2. Sensommerens salater pyntes med solsikkekerner og pæreeddike fra Nordhavn eddikebryggeri inden servering.
3. Røgede, sauterede og syltede svampe er klar til servering.
4. Kartoffler vendt i rosenmarinade er klar til servering.
5. **Kold buffet:** Svampepaté pyntes med karamelliserede jordskokker og gule morgenfruer, herefter klar til servering.
6. Karl Johan svampecreme 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.