

# DEN VEGETARISKE KONFIRMATIONSBUFFET

## 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 du er klar til at gå i gang.

Du er altid velkommen til at kontakte os på [post@meyers.dk](mailto:post@meyers.dk) eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Mandag-torsdag	09.00-17.00
Fredag	09.00-18.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

Velbekomme  
Madglade hilsner fra Meyers Køkken

## TJEKLISTE

- Carpaccio af saltbagt selleri
- Malt
- Urter
- Variationer af tomater
- Basilikumpesto
- Hummus på danske flækærter
- Hjemmebagt focaccia
- Pisket smør
- Dansk rødbede med BBQ-sauce og dukkah
- Grøn ballotine
- Hjertesalat
- Sprøde surdejscroutoner
- Karse
- Klassisk mormordressing
- Små stegte kartofler med smør og timian
- Bearnaisecreme
- Lys chokolademousse
- Luftig hvid chokolademousse
- Mazarin med syrlig citruscreme

## MENU

### I starter med

Carpaccio af saltbagt selleri med syltede rødløg, hasselnøddemayo, malt og urter  
*Allergener: Nødder, gluten, æg*

Variation af tomater – serveret som syltede, tørrede og friske sammen med friske urter og cremet stracciatella  
*Allergener: Laktose*

Hjemmelavet basilikumpesto og hummus på danske flækærter

Hjemmebagt focaccia  
*Allergener: Gluten*

Pisket smør  
*Allergener: Laktose*

### I fortsætter med

Dansk rødbede glaseret med en aromatisk, røget BBQ-sauce vendt i en sprød, maltet dukkah af urter, nødder og krydderier  
*Allergener: Gluten*

Grøn ballotine af sæsonens grønt med hvide bønner og friske urter og citrusskal  
*Allergener: Æg og laktose*

Hjertesalat med hjemmesyltede skalotteløg, sprøde surdejscroutoner, klassisk mormordressing og karse  
*Allergener: Gluten og æg*

Små stegte kartofler med smør og timian. På den kolde buffet serveres der små stegte kartofler vendt med olivenolie og timian.  
*Allergener: Laktose*

Bearnaisecreme  
*Allergener: Æg*

### Det søde punktum

Lys chokolademousse med sukkersyltede solbær og karamelliserede nødder  
*Allergener: Laktose og nødder*

Luftig hvid chokolademousse med kærnemælk, rosenblade og syrlig søde rabarber  
*Allergener: Laktose*

Mazarin med syrlig citruscreme  
*Allergener: Gluten, æg og laktose*

# DEN VEGETARISKE KONFIRMATIONSBUFFET

## VEJLEDNING TIL VARM/ KOLD BUFFET



## FREMGANGSMÅDE

### Anretning af buffet:

1. Carpaccio af saltbagt selleri med syltede rødløg og hasselnøddemayonnaise pyntes med malt og urter, er herefter klar til servering
2. Variationer af tomater er klar til servering.
3. Hummus på flækærter pyntes med hjemmelavet basilikumpesto og er herefter klar til servering.
4. Hjemmelavet focaccia og pisket smør er klar til servering.
5. Dansk rødbede glaseret med BBQ-sauce og dukkah af urter, nødder og krydderier er klar til servering.
6. Grøn ballotine af sæsonens grønt med hvide bønner, friske urter og citrus skal er klar til servering.
7. Hjertesalat med syltede skalotteløg pyntes med sprøde surdejscROUTONER og urter, er herefter klar til servering.
8. Mormordressing er klar til servering.
9. Små stegte kartofler med smør og timian er klar til servering.
10. Bearnaisecreme er klar til servering.
11. Desserterne er klar til servering

### HÅNDTERING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevarestyrelsens 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.