

# MEYERS

## KLASSISKE BUFFET

### VEJLEDNING TIL VARM/ KOLD BUFFET

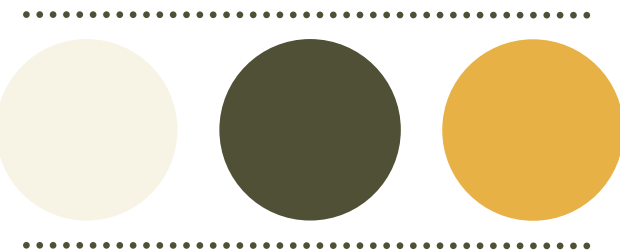
Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende menu. I vejledningen som både dækker vores varme buffet og vores kolde buffet, kan du læse, hvordan du kommer sikkert i mål med maden – vi holder dig i hånden hele vejen og er der noget, du alligevel er i tvivl om, skal du ikke tøve 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 du er 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 | 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

- ☐ Varmrøget laks med friskostcreme
- ☐ Tomatsalat med ricotta
- ☐ Hjemmelavet basilikumpesto
- ☐ Dansk økologisk okse
- ☐ BBQ - sauce
- ☐ Hjertesalat med skalotteløg
- ☐ Sprøde surdejscrutoner
- ☐ Hindbærvinaigrette
- ☐ Gule beder, blomkål, quinoa og solsikkekerner
- ☐ Små stegte kartofler med olivenolie og timian
- ☐ Bearnaiscreme
- ☐ Økologisk surdejsbrød

### MENU

Varmrøget, færøsk laks serveret  
med friskostcreme, glaskål, dildolie, malt og friske urter  
*Allergener: Gluten og laktose*

Tomatsalat af syltede, tørrede og friske tomater, friske  
urter og ricotta pisket med citron og timian  
*Allergener: Laktose*

Hjemmelavet basilikumpesto

Dansk, økologisk okse med vores egen røgede BBQ-sauce

Hjertesalat med hjemmesyltede skalotteløg, sprøde  
surdejscrutoner, hindbærvinaigrette og karse  
*Allergener: Gluten*

Gule beder serveret på karamelliseret blomkålspure  
toppet med friteret quinoa og solsikkekerner  
*Allergener: Laktose*

Små kartofler med olivenolie og timian

Bearnaiscreme  
*Allergener: Æg*

Økologisk surdejsbrød  
*Allergener: Gluten*

MEYERSMEYERSMEYERSMEYERS  
MEYERSMEYERSMEYERSMEYERS



# FREMGANGSMÅDE

## VEJLEDNING TIL VARM/ KOLD BUFFET

### 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. Oksefilet varmes i ovnen i 20-25 minutter til gennemvarm. BBQ sauce kan med fordel spredes yderligere, hvis dette ønskes. Tag kødet ud af ovnen. Lad kødet hvile i 10 minutter inden det skæres i skiver og anrettes. BBQ sauce fordeles over kødet og er herefter klar til servering.

### Anretning af både varm buffet og kold buffet:

1. Varmrøget laks med friskostcreme pyntes med malt og friske urter og er herefter klar til servering.
2. Tomatsalat af syltede, tørrede og friske tomater, friske urter og ricotta pisket med citron og timian er klar til servering.
3. Kold buffet: BBQ sauce fordeles over dansk økologisk okse, herefter klar til servering.
4. Hjertesalat med hjemmesyltede skalotteløg og karse pyntes med sprøde surdejscroutoner og vendes med hindbærvinaigretten. Salaten er herefter klar til servering.
5. Gule beder serveret på karamelliseret blomkålspure toppet med friteret quinoa og solsikkekerner er klar til servering.
6. Små stegte kartofler med olivenolie og timian er klar til servering.
7. Bearnaiscreme er klar til servering.



### HÅNDBTERING 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.