

MEYERS

VEGETARISKE BUFFET

VEJLEDNING TIL VARM/ KOLD BUFFET

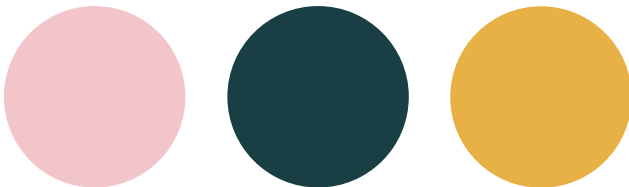
Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende menu. I vejledningen som både dækker vores varme buffet og vores kolde buffet, kan du læse, hvordan du kommer sikkert i mål med maden – vi holder dig i hånden hele vejen og er der noget, du alligevel er i tvivl om, skal du ikke tøve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

- ☐ Carpaccio af saltbagt selleri med syltede rødløg
- ☐ Tomatsalat med ricotta
- ☐ Hjemmelavet basilikumpesto
- ☐ Dansk glaseret rødbede med BBQ-sauce og vendt i dukkah
- ☐ Hjertesalat med skalotteløg
- ☐ Sprøde surdejskrutoner
- ☐ Hindbærvinaigrette
- ☐ Gule beder, blomkål, quinoa og solsikkekerner
- ☐ Små stegte kartofler med olivenolie og timian
- ☐ Bearnaiscreme
- ☐ Økologisk surdejsbrød

MENU

Carpaccio af saltbagt selleri med syltede rødløg, hasselnøddemayo, malt og urter
Allergener: Gluten, æg og nødder

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

Hjemmelavet basilikumpesto

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

Hjertesalat med hjemmesyltede skalotteløg, sprøde surdejskrutoner, 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: Laktose og nødder

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. Dansk glaseret rødbede varmes i ovnen i 20-25 minutter til gennemvarm og er herefter klar til servering.

Anretning af både varm buffet og kold buffet:

1. Carpaccio af saltbagt selleri med syltede rødløg og hasselnøddemayo pyntes med malt og friske urter, 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: Dansk rødbede glaseret med en aromatisk, røget BBQ-sauce og vendt i en sprød, maltet dukkah af urter, nødder og krydderier, er 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.