

MEYERS BØRNEMENU

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

BURGER

med saftig, økologisk oksekødsbøf i luftig, økologisk briochebolle

TJEKLISTE OG ALLERGENER

Briochebolle

Allergener: Gluten og laktose

Bøf

Cheddarost

Allergener: Laktose

Syltede agurker

Mayonnaise

Allergener: Æg

Ketchup

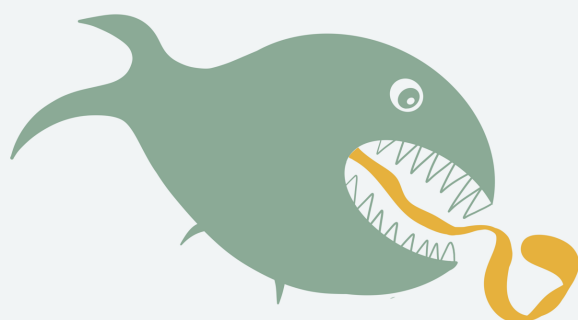
OPVARMNING

1. Bøffen steges på panden med lidt fedtstof ved middel varme i 3-4 min. på hver side, så den får en fin stege-skorpe.
2. Osten kommes på bøffen, så den smelter.
3. Bollen lunes på et stykke bagepapir i ovn i 2-3 min.

FORTSÆTTES →

ANRETNING

1. Ketchup-sennep-blandingen smøres på underbollen. Bøffen anrettes på underbollen.
2. Mayonnaise smøres på overbollen.
3. Pickles kommes på overbollen.
4. Burgeren samles.



REGNBUEKAGE

med tre slags mousser, pufsuksukker, chokoladecrumble og jordbærsauce

TJEKLISTE OG ALLERGENER

Regnbuekage

Allergener: Gluten og laktose

Jordbærsauce

Chokoladecrumble

Allergener: Gluten og laktose

ANRETNING

1. Regnbuekagen anrettes på tallerken.
2. Tallerkenen pyntes med chokoladecrumble og jordbærsauce. Desserten er herefter klar til servering



MEYERS BØRNEMENU

FISKEFRIKADELLER

Serveret med grov remoulade, citron, sprøde grøntsager dertilhørende dip og små ristede nye kartofler

TJEKLISTE OG ALLERGENER

Fiskefrikadeller

Allergener: Gluten og fisk

Små ristede nye kartofler

Allergener: Laktose

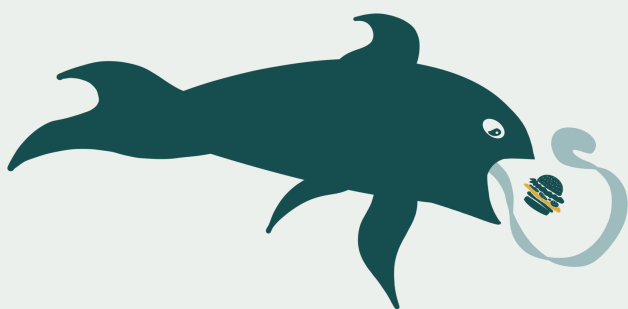
Remouladde

Allergener: Æg

Citron

OPVARMNING OG 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. Fiskefrikadellerne og kartoflerne lunes i et ovnfast fad i ovnen i 12-15 minutter og er herefter klar til anretning.
3. Fiskefrikadeller, kartofler placeres på en tallerken og der tilføjes remoulade og citron.



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.