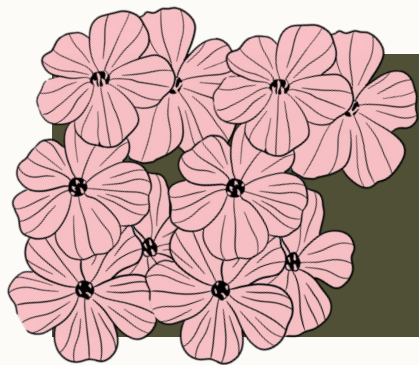
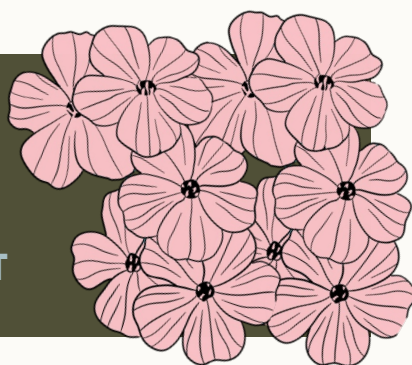




Meyers klassiske efterårsbuffet

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

- ☐ Bagt kulmule med peberrodscreme og syltede violette gulerødder
- ☐ Røget rug
- ☐ Grønne bønner og sprød spidskål, pastinakcreme samt hvedekerner
- ☐ Bitre salater
- ☐ Hyldeblomst vinaigrette
- ☐ Ristede solsikkekerne
- ☐ Efterårssvampe på græskarhumus
- ☐ Ristede græskarkerner
- ☐ Rosastegt dansk okseculotte
- ☐ Syltede perleløg
- ☐ Dampede kartofler vendt i løvstikke og saltede citroner
- ☐ **Kold buffet:** Cremet dressing til kartofler
- ☐ Hjemmelavet persillemayonnaise med grønne peberkorn
- ☐ Hjemmebagt, økologisk surdejsbrød
- ☐ Pisket smør

MENU

Bagt kulmulefilet i brud serveret med peberrodscreme, røget rug syltede violette gulerødder og confiteret gulerod

Allergener: Gluten og laktose

Grønne bønner og sprød spidskål serveret med hvedekerner og sesam på en bund af karamelliseret pastinakcreme

Allergener: Gluten og laktose

Bitre salater vendt med hyldeblomst vinaigrette og ristede solsikkekerne

Stegte og syltede efterårssvampe på en bund af græskarhumus af hvide bønner fra Øland, toppet med ristede græskarkerner

Rosastegt dansk okseculotte serveret med syltede perleløg

Dampede kartofler vendt med frisk løvstikke og saltede citroner

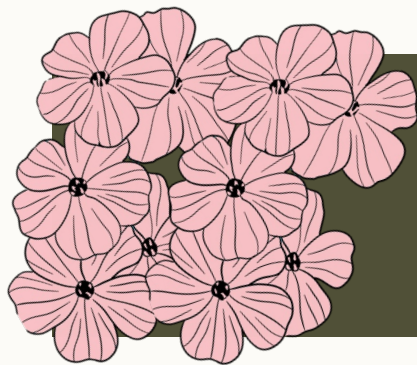
Kold buffet: Medfølger cremet dressing til kartofler
Allergener: Æg og laktose

Hjemmelavet persillemayonnaise med grønne peberkorn
Allergener: Æg

Hjemmebagt, økologisk surdejsbrød
Allergener: Gluten

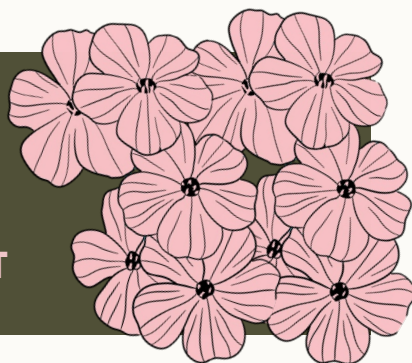
Pisket smør
Allergener: Laktose





Meyers klassiske efterårsbuffet

VEJLEDNING TIL VARM/ KOLD BUFFET



FREM GANGSMÅDE

OPVARMNING AF VARM BUFFET

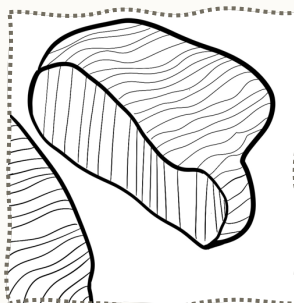
Opvarmning (Har I bestilt vores kolde buffet gå direkte til anretning):

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. Okseculotten varmes i ovnen i 20-25 minutter til gennemvarm
3. Kartofflerne varmes i ildfast fad i 10-12 min. Derefter klar til servering.
4. Tag kødet ud af ovnen. Lad kødet hvile i 10 minutter inden det skæres i skiver og anrettes. Pyntes med syltede perleløg. Herefter klar til servering.



ANRETNING AF BÅDE VARM OG KOLD BUFFET

1. Brud af kulmulefilet pyntes med røget rug og er herefter klar til servering.
2. Grønne bønner og sprød spidskål med hvedekerner på en bund af karamelliseret pastinakcreme er klar til servering.
3. **Kold buffet:** Okseculotte pyntes med syltede perleløg og er herefter klar til servering.
4. Bitre salater vendes med hyldeblomst vinaigrette og ristede solsikkekerner. Salaten er herefter klar til servering.
5. **Kold buffet:** Dampede kartofler vendes med cremet dressing og er herefter klar til servering.
6. Hjemmelavet persillemayonnaise med grønne peberkorn er klar til servering.
7. Hjemmebagt, økologisk surdejsbrød skæres i skiver og er herefter klar til servering.
8. Pisket smør er klar til servering.



SKÆR KØDET KORREKT

Okseculotten er et delikat stykke kød som skal skæres på tværs af fibre i musklen. Det kan være lettere at observere kødets fibre på undersiden af culotten.

HÅNTERING 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.