

MEYERS

VEJLEDNING TIL VEGETARISK BUFFET

JULEFROKOST

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende menu. I vejledningen 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	09.00-19.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

Velbekomme

Madglade hilsner fra Meyers Køkken

TJEKLISTE

- ☐ Saltbagt selleri med kapersbær
- ☐ Hasselnøddeemulsion
- ☐ Ristede hasselnødder
- ☐ Krondildsmarinerede persillerødder med rygeostcreme
- ☐ Æggesalat med bladselleri, kapers og æble
- ☐ Terrine af quinoa og svampe
- ☐ Svampesauce
- ☐ Urtefrikadeller
- ☐ Efterårets syltede grøntsager
- ☐ Kartoffler stegt i smør og timian
- ☐ Rødkål kogt i kirsebæreddike og julens krydderier
- ☐ Perlebyg, gulerødder med misodressing og ristet kål
- ☐ Friteret quinoa, solsikkekerner og tranebær
- ☐ Balsamisk æblepuré
- ☐ Frisk rødkål og savoykål
- ☐ Soyaristede valnødder
- ☐ Syltede ribs
- ☐ Hindbærvinaigrette
- ☐ Økologisk rugbrød og økologisk ølandshvedebrød
- ☐ Pisket økologisk smør
- ☐ Risalamande
- ☐ Kirsebærsauce med appelsinskal

MENU

Saltbagt selleri med hasselnøddeemulsion, ristede hasselnødder og kapersbær
Allergener: Æg, nødder

Krondilds marinerede persillerødder med rygeostcreme og confiteret fennikel i saltet citron og sennepsfrø
Allergener: Laktose

Letrøget æggesalat med bladselleri, kapers og æbler
Allergener: Æg

Meyers terrine på quinoa og svampe serveret med svampesauce
Allergener: Æg

Krydrede urtefrikadeller af lollandske ærter med årets syltede grøntsager
Allergener: Æg

Kartofler stegt i smør og timian
Allergener: Laktose

Rødkål kogt med kirsebæreddike fra Nordhavn Eddikebryggeri og julens krydderier

Perlebyg, bagte gulerødder med cremet misodressing og ristet kål. Toppet med friteret quinoa, solsikkekerner og tranebær
Allergener: Gluten og laktose

Frisk rødkål og savoykål serveret på balsamisk æblepuré med hindbærvinaigrette, soyaristede valnødder og syltede ribs
Allergener: Nødder

Økologisk rugbrød og ølandshvedebrød fra bageriet serveret med pisket økologisk smør
Allergener: Gluten og laktose

Risalamande med mandler og polynesiske vanilje med kirsebærsauce med appelsinskal
Allergener: Laktose og nødder



MEYERSMEYERSMEYERSMEYERS

FREMgangsmåde

OPVARMNING OG ANRETNING

Hvis du har bestilt varm julefrokost, kan du gå direkte til bordet.

OPVARMNING

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. Terrine varmes i fadet i ovn i 12-15 min.
3. Rødkål varmes i skålen i ovn 12-15 min.
4. Kartofler varmes i fadet i ovn i 12-15 min.
5. Urtefrikadeller varmes i fadet i ovn i 12-15 min.
Servér med efterårets syltede grøntsager til.
6. Svampesaucen lunes nænsomt i en gryde under omrøring til den er gennemvarm.
7. Risalamanden tages ud så den kan tempererer og kirsebærsaucen varmes nænsomt imens.

ANRETNING

1. Saltbagt selleri pyntes med ristede hasselnødder og hasselnøddeemulsion. Retten er nu klar til servering
2. Krondilds marinerede persillerødder er klar til servering.
3. Letrøget æggesalat er klar til servering.
4. Perlebyg pyntes med friterede quinoa, solsikkekerner og tranebær. Salaten er herefter klar til servering.
5. Frisk rødkål og savoykål vendes i hindbærvinaigrette og placeres på en bund af æblepuré. Herefter pyntes salaten med soyaristede valnødder og syltede ribs.
6. Hjemmebagt, økologisk brød skæres i skiver og serveres med pisket smør.
7. Risalamande serveres med den lune kirsebærsauce.



HÅNDBLING 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.