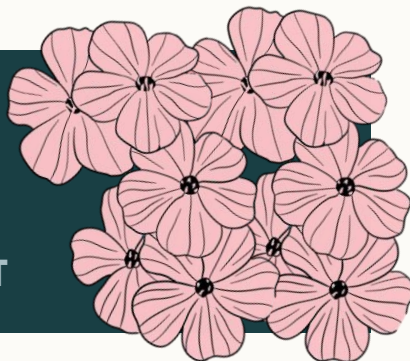


# MEYERS vegetariske buffet



## 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 og 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.

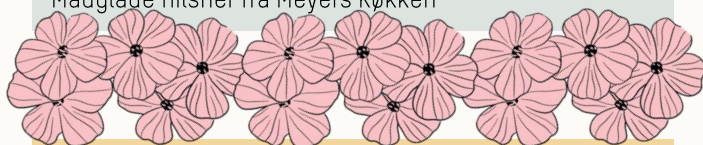
Brug tjeklisten til at sikre, at du har fået alle elementer til buffeten leveret. Læs vejledningen grundigt igennem, så du er klar til at gå i gang.

Du er altid velkommen til at kontakte os på [post@meyers.dk](mailto:post@meyers.dk) eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Mandag-onsdag	09.00-15.00
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

- Gulerod i flere teksturer
- Røget rug
- Grønne bønner og sprød spidskål, pastinakcreme samt hvedekerner
- Bitre salater
- Hyldeblomstvinaigrette
- Ristede solsikkekerner
- Svampe på græskarhummus
- Ristede græskarkerner
- Svampeterrin
- Syltede perleløg
- Sprøde rodfrugter
- Dampede kartofler vendt i løvstikke og saltede citroner
- Til den kolde menu: Cremet dressing til kartofler
- Hjemmelavet persillemayonnaise med grønne peberkorn
- Hjemmebagt, økologisk surdejsbrød
- Pisket smør

## MENU

Gulerod i flere teksturer - saltbagt gulerodspuré og confiteret og syltet gulerod – serveret med røget rug, saltede havtorn og en syrlig-sød yuzu- og honningdressing  
*Allergener: Gluten og laktose*

Grønne bønner og sprød spidskål serveret med hvedekerner og sesam sammen med en karamelliseret pastinakcreme  
*Allergener: Gluten og laktose*

Bitre salater vendt med hyldeblomstvinaigrette og ristede solsikkekerner

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

Svampeterrin serveret med syltede perleløg og toppet med sprøde rodfrugter  
*Allergener: Æg*

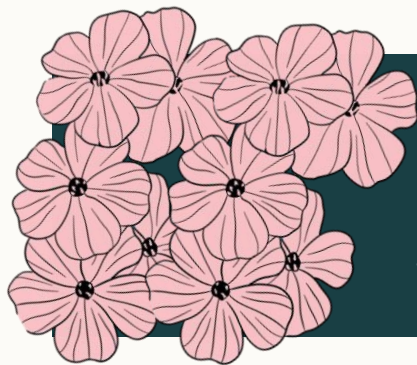
Dampede kartofler vendt med frisk løvstikke og saltede citroner  
*Allergener til kold menu (cremet dressing): laktose og æg*

Hjemmelavet persillemayonnaise med grønne peberkorn  
*Allergener: Æg*

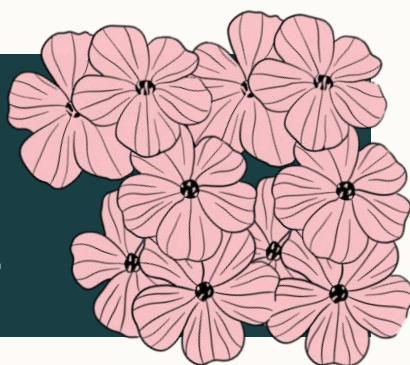
Hjemmebagt, økologisk surdejsbrød  
*Allergener: Gluten*

Pisket smør  
*Allergener: Laktose*





# MEYERS vegetariske buffet



## 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. Svampeterrinen varmes i ovnen i 15-20 minutter til gennemvarm.
3. Tag svampeterrinen ud af ovnen. Den skæres i skiver samt pyntes med syltede perleløg og sprøde rodfrugter. Herefter klar til servering.



#### ANRETNING AF BÅDE VARM OG KOLD BUFFET

1. Gulerod i flere teksturer pyntes med røget rug og er herefter klar til servering.
2. Grønne bønner og sprød spidskål med hvedekerner, samt karamelliseret pastinakcreme er klar til servering.
3. **Kold buffet:** Svampeterrinen pyntes med syltede perleløg samt sprøde rodfrugter og er herefter klar til servering.
4. Bitre salater vendes med hyldeblomstvinaigrette og ristede solsikkekerner. Salaten er herefter klar til servering.
5. Dampede kartofler med frisk løvstikke og saltede citroner er klar til servering.
6. **Kold buffet:** Dampede kartofler vendes med cremet dressing og er herefter klar til servering.
7. Hjemmelavet persillemayonnaise med grønne peberkorn er klar til servering
8. Hjemmebagt, økologisk surdejsbrød skæres i skiver og er herefter klar til servering.
9. Pisket smør er klar til servering.



#### HÅN DTERING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevestyrelsens 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.

