

MEYERS VEGETARISKE 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-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

- Bagte gule beder med dildcreme og grillet agurk
- Solsikkekerner til bagte gule beder
- Hestebønner, blomsterkål og knoldselleri
- Endivesalat med syltede gulerødder
- Citrongræs vinaigrette til endivesalat
- Knasende hvedekerner til endivesalat
- Balsamico-marinerede kikærter
- Kastanjeterrin
- Sprøde rodfrugtschips til kastanjeterrin
- Varm buffet:** Pommes rösti med trøffel
- Kold buffet:** Kartoffler med hjemmelavet pesto
- Hjemmebagt, økologisk surdejsbrød
- Pisket smør

MENU

Bagte gule beder med dildcreme, grillet agurk, timian-ristede solsikkekerner og syltede stikkelsbær

Allergener: Laktose

Hestebønner serveret med ristede blomsterkål og knoldselleri sammen med frisk salviocrema og hvedekerner

Allergener: Gluten og laktose

Endivesalat og kål serveret med syltede gulerødder toppet med rosmarin- og citrongræs vinaigrette og knasende kerner

Balsamico-marinerede kikærter vendt med svampe og tomater og serveret med sprøde perleløg og frisk persille

Kastanjeterrin serveret med vores egen blomme- og timian glace og sprøde rodfrugtschips

Allergener: Laktose

Varm buffet: Pommes rösti med trøffel

Allergener: Laktose

Kold buffet: Dampede kartofler vendt med hjemmelavet vinterpesto lavet med grønkål og miso

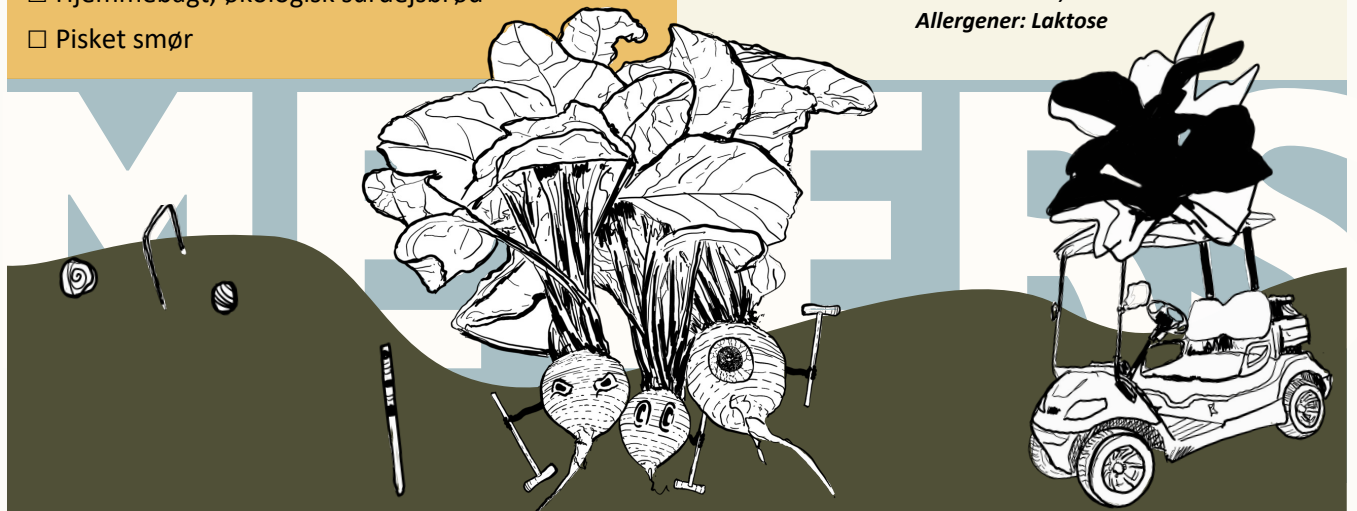
Allergener: Gluten og nødder

Hjemmebagt, økologisk surdejsbrød

Allergener: Gluten

Pisket smør

Allergener: Laktose



FREM GANGSMÅDE

VEGETARISKE BUFFET

OPVARMNING AF VARM BUFFET

Har I bestilt vores kolde buffet gå direkte til anretning:

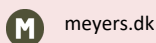
1. Forvarm ovnen til 180° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Kastanjeterrinen varmes i ovnen i 15-20 minutter til gennemvarm. Kastanjeterrinen tages ud af ovnen og skæres i skiver samt pyntes med sprøde rodfrugter. Kastanjeterrinen er nu klar til servering.
3. Pommers rösti varmes i ildfast fad i 10-15 min. og er herefter klar til servering.

MEYERSMEYERSMEYERSMEYERSMEYERSMEYERS
MEYERSMEYERSMEYERSMEYERSMEYERSMEYERS



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.



meyers.dk



facebook.com/meyers



@meyers

ANRETNING AF BÅDE VARM OG KOLD BUFFET

1. Bagte gule beder med dildcreme, grillet agurk og syltede stikkelsbær toppes med ristede solsikkekerner og er herefter klar til servering.
2. Hestebønner med ristede blomsterkål og knoldselleri drysses med knasende hvedekerner og herefter klar til servering.
3. Endivesalat og kål vendes med citrongræs-vinaigrette og toppes med knasende kerner. Salaten er herefter klar til servering.
4. Balsamico-marinerede kikærter vendt med bønner, svampe og tomater er klar til servering.
5. **Kold buffet:** Kastanjeterrinen pyntes med sprøde rodfrugtschips og er herefter klar til servering.
6. **Kold buffet:** Dampede kartofler med hjemmelavet vinterpesto er klar til servering.
7. Hjemmebagt, økologisk surdejsbrød skæres i skiver og er herefter klar til servering.
8. Pisket smør er klar til servering.



RETURNERING AF SERVICE

Vi afhenter service og kasser den valgte afhentningsdag. Du skal blot skylle servicen fri for mad, så tager vi opvasken.

Vær opmærksom på at alle retter kan indeholde andre allergener end de anviste
(gluten, krebsdyr, æg, mælk/laktose, nødder)

Kontakt Meyers for yderligere information på 39 18 69 00