

MEYERS KLASSISKE 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

- Kuller med dildcreme og grillet zucchini
- Solsikkekerner til kuller
- Hestebønner, blomsterkål og knoldselleri
- Endivesalat med syltede gulerødder
- Citrongræs vinaigrette til endivesalat
- Hvedekerner til endivesalat
- Balsamico-marinerede kikærter
- Oksefilet
- Sprøde rodfrugtschips til oksefilet
- Varm buffet:** Rødvinsauce
- Kold buffet:** Blommeglance
- Varm buffet:** Pommes rösti med trøffel
- Kold buffet:** Kartoffler med hjemmelavet pesto
- Hjemmebagt, økologisk surdejsbrød
- Pisket smør

MENU

Kuller serveret med dildcreme og grillet zucchini topped med timianristede solsikkekerner og syltede stikkelsbær

Allergener: Laktose

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

Allergener: Gluten og laktose

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

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

Oksefilet med rødvinsauce og sprøde rodfrugtschips

Kold buffet: Modtager blommeglance istedet for rødvinsauce

Varm buffet: Pommes rösti med trøffel

Allergener: Laktose

Kold buffet: Dampede kartofler vendt med hjemmelavet grønåls- og miso creme

Allergener: Gluten, laktose og nødder

Hjemmebagt, økologisk surdejsbrød

Allergener: Gluten

Pisket smør

Allergener: Laktose



FREM GANGSMÅDE

KLASSISKE BUFFET

OPVARMNING AF VARM BUFFET

Har I bestilt vores kolde buffet gå direkte til anretning:

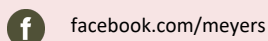
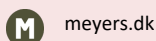
1. Forvarm ovnen til 180° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Oksefileten varmes i ovnen i 15-20 minutter til gennemvarm. Tag kødet ud af ovnen og lad det hvile i 10 min. Oksefileten pyntes med sprøde rodfrugtchips og er herefter klar til servering.
3. Rødvinsaucen opvarmes nænsomt under omrøring ved middel varme i en lille gryde.
4. 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.



ANRETNING AF BÅDE VARM OG KOLD BUFFET

1. Kuller med dildcreme, grillet zucchini med kamille og syltede stikkelsbær toppes med ristede solsikkekerner
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:** Oksefileten pyntes med sprøde rodfrugtchips og serveres med blommeglacé.
6. **Kold buffet:** Dampede kartofler med hjemmelavet miso creme 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