

# MEYERS

## BUFFET

V E G E T A R I S K

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](mailto:post@meyers.dk) eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Mandag-onsdag	09.00-14.30
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

- Smørbagt fransk quiche
- Syltet peberfrugt og ærtefriskostcreme
- Carpaccio af selleri med hasselnøddemayo
- Malt og syltede rødløg
- Tomater af flere teksturer og ricotta
- Flækærtehummus
- Basilikum- og persillepesto
- Nøddeterrin
- Chimichurri
- Marinerede gulerødder
- Krydret dukkah
- Varm servering:** Ristede danske kartofler
- Kold servering:** Kartoffelsalat med purløgscreme
- Kold servering:** Ristede kerner
- Bitre salater
- Figenvinaigrette og sprøde croutoner
- Chokolademousse
- Rabarbertrifli med luftig vaniljecreme

### MENU

#### I starter med

*Smørbagt fransk quiche med courgette, kartoffel, løg og ærter. Serveret med syltet peberfrugt og ærtefriskostcreme*

**Allergener: Gluten og laktose**

*Carpaccio af saltbagt selleri serveret med hjemmelavet hasselnøddemayonnaise, sprødt malt og syltede rødløg*

**Allergener: Gluten, laktose og nødder**

*Tomater i flere teksturer serveret med frisk oregano, olivenolie og pisket ricotta med citron*

**Allergener: Laktose**

*Hjemmelavet flækærtehummus og basilikum- og persillepesto*

#### I fortsætter med

*Saftig nøddeterrin med pastinak serveret med aromatisk chimichurri med masser af friske urter*

**Allergener: Gluten, laktose og nødder**

*Gulerødder i mange farver serveret med en rosmarin- og salviemarinade og sprødt, krydret dukkah*

**Allergener: Nødder**

*Ristede, danske kartofler med smør og frisk timian*

**Kold servering:** Kartoffelsalat purløgscreme og ristede kerner

**Allergener: Laktose**

*Bitre salater serveret med en frisk figenvinaigrette og sprøde croutoner*

**Allergener: Gluten**

#### Det søde punktum

*Hjemmelavet, mørk chokolademousse vendt med letpisket flødeskum*

**Allergener: Laktose og nødder**

*Syrlig sød rabarbertrifli serveret med luftig vaniljecreme*

**Allergener: Laktose**

# FREM GANGSMÅDE

## BUFFET

### FORRET

#### OPVARMNING

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. Smørbagt fransk quiche varmes i ovnen i 15-20 minutter til gennemvarm. Quichen tages ud af ovnen og pyntes med syltet peberfrugt samt ærtefriskostcreme og er herefter klar til servering.

#### ANRETNING

1. Carpaccio af selleri pyntes med sprød malt samt syltede rødløg og er herefter klar til servering.
2. Tomater af flere teksturer med ricotta er klar til servering.
3. Hjemmelavet flækærtehummus samt basilikum- og persillepesto samles inden servering.



### HOVEDRET

#### OPVARMNING

1. Nøddeterrinen varmes i ovnen i 5-10 minutter til gennemvarm. Tag terrinen ud af ovnen og server med chimichurri.
2. Kartoflerne varmes i ildfast fad i 10-15 min. og er herefter klar til servering.

#### ANRETNING

1. Gulerødder med rosmarin- og salviemarinade drysses med sprød dukkah og er herefter klar til servering.
2. **Kold servering:** Kartoffelsalat drysses med knasende kerner inden servering.
3. Bitre salater vendes med figenvinaigrette samt sprøde croutoner og er herefter klar til servering.

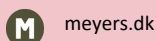
### DESSERT

#### ANRETNING

1. Hjemmelavet, mørk chokolademousse er klar til servering.
2. Rabarbertrifli med luftig vaniljecreme er klar til servering.

### HÅNDTERING 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.



meyers.dk



facebook.com/meyers



@meyers

### 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