

MEYERS

KLASSISK 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 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	09.00-14.30
Torsdag	09.00-17.00
Fredag	09.30-18.00

I weekenderne er det tlf. **+4526475693** i nedenstående tidsrum vi skal kontaktes på:

Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

Velbekomme
Madglade hilsner fra Meyers Køkken

TJEKLISTE

- ☐ Mørksej med glaskål
- ☐ Syltet rødløg
- ☐ Sprød rugbrød
- ☐ Perlebyg med blomkålspuré
- ☐ Friteret quinoa
- ☐ Broccoli med hjertesalat
- ☐ Radiser
- ☐ Ristet græskarkerner
- ☐ Sojadressing med citronskal og appelsin
- ☐ Hummus med danske flækærter
- ☐ Fetacreme
- ☐ Purløgssolie
- ☐ **Varm servering:** Dansk oksefilet
- ☐ **Kold servering:** Roastbeef af dansk oksefilet
- ☐ **Varm servering:** Ristede kartofler med timian smør
- ☐ **Kold servering:** Dampet kartofler med hybenrose
- ☐ Kold bearnaisecreme

MENU

Mørksej med glaskål, krondild, citron og dildmayonnaise, syltet rødløg og sprød rugbrød

Allergener: Æg, gluten, laktose

Perlebyg med silkeblød blomkålspuré, ristet majs, fennikel, estragon, mynteolie og friteret quinoa

Allergener: Laktose

Broccoli, hjertesalat, radiser, ristet græskarkerner, sojadressing med citronskal og appelsin

Allergener: Gluten

Hummus med danske flækærter og solsikkekerner, grillet tomat, fetacreme og purløgssolie

Allergener: Laktose

Dansk økologisk oksefilet.

Ved køb af kold buffet serveres der luksus roastbeef/cold cuts af dansk oksefilet

Ristede kartofler med timiansmør og frisk oregano.
Ved køb af kold buffet serveres der dampet kartofler med hybenrosemarinade

Allergener: Laktose

Kold bearnaisecreme med Madagaskar peber

Allergener: Laktose



MEYERS

KLASSISK BUFFET

VEJLEDNING TIL VARM/ KOLD BUFFET



FREMANGSMÅDE

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. Dansk økologisk oksefilet varmes i fadet med i ovnen i ca. 20-25 min. Tag kødet ud af ovnen. Lad kødet hvile i 10 minutter inden det skæres i skiver og anrettes i fad. Herefter klar til servering
3. Ristede kartofler med timiansmør og frisk oregano varmes i fadet i ovnene i ca. 10-15 min. Herefter klar til servering.

Anretning af både varm buffet og kold buffet:

1. Mørksej med glaskål pyntes med syltet rødløg og sprø rugbrød. Herefter klar til servering
2. Perlebyg med blomkålspuré hældes estragon – og mynteolie og over, og pyntes med friteret quinoa. Herefter klar til servering
3. Broccoli og hjertesalat vendes med sojadressing, og pyntes med radiser og græskarkerner. Herefter klar til servering.
4. Hummus med danske flækærter kommes der fetacreme og purløgssolie over og er herefter klar til servering.
5. **Kold buffet:** Luksus roastbeef af dansk oksefilet er klar til servering.
6. **Kold buffet:** Dampet kartofler med hybenrosemarinade er klar til servering
7. Kold bearnaisecreme er klar til servering

HÅNTERING 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