

# MEYERS MENU

## 2 ELLER 3 RETTER

Så er der serveret!

Eller næsten... Meyers kokke har tilberedt og sammensat en velsmagende menu med årstidens bedste råvarer, som du nemt og hurtigt kan servere for dine gæster.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt alle hverdage mellem 9.00-17.00 på tlf. 39 18 69 00. Har du spørgsmål til din mad lørdag eller søndag kan du ringe til vores vagttelefon i køkkenet på tlf. 25102783 lørdag mellem 9.00-16.00 og søndag mellem 9.00 og 12.00. Du er altid velkommen til at sende os en mail på: [post@lmfood.dk](mailto:post@lmfood.dk)

Velbekomme.

Madglade hilsner

### MEYERS KØKKEN

#### MENU

##### FORRET

- Koldrøget laks med dild, råmarineret fennikel og æble, ristede nødder og urtefløde
- Hertil koldhævet økologisk brød bagt af stenformalet mel, dyrket økologisk i Norden

##### HOVEDRET

- Mør dansk kalv med urter og havsalt, grillede løg, smørdampede rødder og danske ribs. Klassisk sauce bordelaise og danske kartofler

##### DESSERT/TILVALG

- Tæt chokoladecake med karamel, vaniljesyltede blommer med kardemomme og hvid chokoladecrunch

#### TJEKLISTE

##### FORRET

- ◇ Brød fra Meyers Bageri
- ◇ Koldrøget laks
- ◇ Råmarineret fennikel og æble
- ◇ Ristede hasselnødder
- ◇ Urtefløde
- ◇ Urter

##### HOVEDRET

- ◇ Mør dansk kalv
- ◇ Urter til kalv
- ◇ Grillede sommerløg
- ◇ Smørdampede sommerrødder
- ◇ Kartofler
- ◇ Sauce bordelaise
- ◇ Ribs

##### DESSERT/TILVALG

- ◇ Chokoladecake (opbevares på frys indtil anretning)
- ◇ Blommer
- ◇ Hvid chokoladecrunch

#### HÅNDBTERING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevarestyrelsens retningslinjer 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.

#### AFLEVERING AF SERVICE

Servicen afleveres hos  
Meyers, Kattegatvej 53, 2150 Nordhavn  
PORT 2

# SÅDAN GØR DU

## FORRET

### OPVARMNING / 175° VARMLUFT

- ◇ Brødet lunes i ovnen i 10-12 min.

### ANRETNING

- ◇ Råmarineret fennikel og æble lægges i bunden af hver tallerken.
- ◇ Laksen fordeles og anrettes oven på fennikel og æble.
- ◇ Urtefløde dryppes henover tallerkenen.
- ◇ Drys/pynt tilsidst med ristede hasselnødder og urter.
- ◇ Servér med lunt brød til.

## DESSERT/TILVALG

### ANRETNING

Tag chokolade desserten ud af fryseren 15-20 min. inden servering.

- ◇ Dyp bægeret med låget opad lynhurtigt i meget varmt vand. Tag låget af og vend/smut desserten ud på en tallerken.
- ◇ Anret desserten på en tallerken og læg forsigtigt vaniljesyltede blomster ved siden af.
- ◇ Drys/pynt desserten med hvid chokoladecrunch og servér.

## HOVEDRET

### OPVARMNING / 175° VARMLUFT

- ◇ Tag kødet ud fra køl ca. 20 min. inden opvarmning.
- ◇ Kødet varmes i ovnen i 20-25 min. Tag kødet ud af ovnen og lad det hvile, evt. under stanniol, i 5 min. inden det skæres i passende størrelse.
- ◇ Kartoffler varmes i bakken i ovnen 12-15 min.
- ◇ Løg og rødder lunes i bakkerne i ovnen i 8-10 min.
- ◇ Sauce bordelaise opvarmes i en gryde ved middelvarme under omrøring til den er gennemvarm.

### ANRETNING

- ◇ Kom en smule sauce bordelaise på hver tallerken.
- ◇ Anret kødet henover sauce bordelaise.
- ◇ Grillede sommerløg og smørdampede sommerrødder fordeles og anrettes på tallerkenen.
- ◇ Pynt tilsidst med danske ribs og urter.
- ◇ Resten af saucen kan serveres i en saucekande/-skål.
- ◇ Servér de varme kartofler i en skål til.

## TIP

Opvarm dine tallerkner i ovnen og pak dem ind i viskestykker for at holde dem varme indtil du skal anrette maden. Ønsker du at servere hovedretten som en buffet, kan du blot anrette kød, kartofler, løg og rødder i skåle og fade, og servere saucen i en skål eller kande.

