

MEYERS DELEMAD

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@meyers.dk

Velbekomme.

Madglade hilsner

MEYERS KØKKEN

MENU

Satay spyd med citrongræs-marineret kylling, cremet peanutsauce og forårsløg

Sprøde croquettes med svampe, ris, nori og panko med miso-aioli

Frisk risnudelsalat med sprød kål, daikon, grønne bønner, koriander og soja-ingefærdressing

Tangsalat med edamamebønner, radiser og sesam

Lynstegt pak choy og broccoliskud med spicy goma sauce

Grillede sprøde søde kartofler med teriyaki og sort sesam

Kimchi og sprøde rischips

TJEKLISTE

- ◇ Kyllingespyd
- ◇ Peanutsauce
- ◇ Forårsløg
- ◇ Crouquettes
- ◇ Miso-aioli
- ◇ Nudelsalat med soja-ingefærdressing og koriander
- ◇ Tangsalat
- ◇ Pak Choy og broccoliskud
- ◇ Spicy goma sauce
- ◇ Grillede søde kartofler
- ◇ Teriyaki
- ◇ Kimchi
- ◇ Rischips

TILVALG/DESSERT

- ◇ Cheesecake fra Meyers Konditori med sæsonens mørke bær og lime

HÅNDBLING 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 bare skylle servicen af, så tager vi opvasken.

SÅDAN GØR DU



OPVARMNING

- ◇ Forvarm ovnen til 175° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
- ◇ Grillede søde kartofler varmes i ca. 10 min.
- ◇ De sprøde croquettes varmes i 8-10 min.
- ◇ Kyllingespyd med citrongræs-marineret kylling varmes i 5-8 min.
- ◇ Pak Choy og broccoliskud varmes i 3-5 min.

ANRETNING

- ◇ Risnudelsalat med soja-ingefærdressing og korian-der er klar til servering.
- ◇ Tangsalat med edamamebønner, radiser og sesam er klar til servering.
- ◇ De lune grillede søde kartofler dryppes med teriyaki og er herefter klar til servering.
- ◇ De lune sprøde croquettes serveres sammen med miso-aioli.
- ◇ De lune kyllingespyd drysses med forårsløg og serveres sammen med peanutsauce.
- ◇ De lune Pak choy og broccoliskud serveres med spicy goma sauce.
- ◇ Kimchi og sprøde rischips er klar til servering.

TILVALG

- ◇ Cheesecake fra Meyers Konditori med sæsonens mørke bær og lime er klar til servering.