

# MEYERS JULEFROKOST

## Kære julefrokostvært

Så er der serveret!

Eller næsten... Meyers kokke har sammensat og tilberedt 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 mandag-lørdag kl. 9.00-17.00 på tlf. **39 18 69 00** eller på mail: **post@meyers.dk**.

Vi afhenter tomme skåle og fade i det aftalte tidsinterval. Fade og skåle skal være vasket af inden afhentning.

Velbekomme.

Madglade hilsner  
**MEYERS KØKKEN**

## HÅNDBLING 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.

## MENU

Gammeldags modnede sild i karrycreme med Lilleø-æbler

Koldrøget laks med peberrod, glaskål, æbler og hasselnødder

Meyers egen leverpostej med svampe og bacon

Confiterede andelår med timian og havsalt

Rødkål kogt med solbæreddike

Meyers egen krydrede julemedister og hjemmerørt grov sennep

Små ristede kartofler med havsalt og rosmarin

Salat af bagte beder, rå grønkål og mild kirsebærglace

Kraftig andeskysovs

Koldhævet hvedebrød og rugbrød fra Meyers Bageri  
Økologisk smør

Risalamande med kirsebærsaube  
tilsmagt med portvin og kanel  
og drys af sukkerristede mandler



# SÅDAN GØR DU

## TJEKLISTE JULEFROKOST

---

- Gammeldags modnede sild i karrycreme med æbler
- Koldrøget laks med peberrodscreme, glaskål, Lilleø æbler og ristede hasselnødder
- Meyers leverpostej med svampe og bacon
- Confiterede andelår og rødkål kogt på Meyers solbæreddike
- Meyers krydrede julemedister
- Hjemmerørt grov sennep
- Små ristede kartofler med havsalt og rosmarin
- Salat af bagte beder, rå grønkål og mild kirsebærglace
- Andeskysovs
- Koldhævet ølandshvedebrød
- Rugbrød
- Smør

## TILVALG

- Fiskefilet med remoulade og ekstra rugbrød

**OPVARMNING** (Har du valgt at få maden leveret varm, kan du bare springe direkte til punktet anretning)

---

1. Tænd ovnen på 175°. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Følgende lunes direkte i fadene i ovnen i 15-20 min:
  - Andelår med rødkål lunes i 20-25 min. Rødkålen ligger under anden.
  - Kartoffler lunes i 12-15 min.
  - Leverpostej med svampe og bacon lunes i 10-15 min.
  - Medister lunes i 10-15 min.
3. Rugbrødet lunes på en bageplade i ovnen i 15 min.
4. Ølandshvedebrødet stænkes med lidt vand og lunes på en bageplade i ovnen i 10-15 min.
5. Saucen lunes forsigtigt i en gryde. Husk at røre i gryden under opvarmningen.

## TILVALG

6. Tilvalg: Fiskefilet lunes i ovnen i 10-15 min.

## ANRETNING

---

1. Skær brødet i skiver og servér sammen med smør.
2. Sild, laks, rødbedesalat samt grov sennep (til medisteren) er klar til servering.
3. Den opvarmede mad – andelår, rødkål, kartofler, leverpostej, medister og evt. tilvalg – er klar til servering efter opvarmning.

## TJEKLISTE DESSERT

---

- Mandel
- Risalamande
- KirsebærsaUCE

## ANRETNING

---

1. Gem mandlen i risalamanden.
2. Servér kirsebærsaucen til. (Kirsebærsaucen kan evt. lunes i en gryde ved middel varme)