

MEYERS

JULEFROKOST - DEN ENKLE

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-fredag kl. 9.00-17.00 på tlf. **39 18 69 00** eller på mail: **post@meyers.dk**.

Velbekomme.

Madglade hilsner
MEYERS KØKKEN

HÅNDTERING 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 rødbedesalat og kerner

Meyers egen leverpostej med bacon og svampe

Rødkål kogt med solbæreddike

Meyers egen krydrede julemedister og
hjemmerørt grov sennep

Ølandshvedeboller 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 peberrodscreme med æbler
- Koldrøget laks
- Rødebedesalat til laks
- Ristede kerner til rødebedesalat
- Meyers leverpostej
- Svampe og bacon til leverpostej
- Rødkål kogt på Meyers solbæreddike
- Meyers krydrede julemedister
- Hjemmerørt grov sennep
- Ølandshvedeboller

OPVARMNING

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 i ovnen i plastikbakken: (Husk at fjerne det øverste lag film først)
 - Rødkål lunes i 10-15 min.
 - Leverpostej og svampe og bacon til leverpostej lunes i 15-20 min.
3. Rugbrødet lunes på en bageplade i ovnen i 15-20 min.
4. Ølandshvedebollerne stænkes med lidt vand og lunes på en bageplade i ovnen i 8-10 min.
5. Medister steges på en pande ved middel varme i 10-12 min. til de er gyldne.

ANRETNING

1. Fordel rødebedesalat på et fad og anret laks henover. Drys de ristede kerner henover retten.
2. Skær rugbrødet i skiver og servér rugbrød og ølandshvedeboller sammen med smør.
3. Sild og grov sennep er klar til servering.
4. Den lune leverpostej anrettes på et fad og svampe og bacon fordeles henover.
5. De andre lune retter – rødkål med solbæreddike og den stegte medister – anrettes på fad og er herefter klar til servering.

TJEKLISTE DESSERT

- Mandel
- Risalamande
- Kirsebærsaucen
- Sukkerristede mandler

ANRETNING

1. Gem mandlen i risalamanden.
2. Drys de sukkerristede mandler henover risalamanden.
3. Servér kirsebærsaucen til. (Kirsebærsaucen kan evt. lunes i en gryde ved middel varme)