

MEYERS 3-RETTERS

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 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

FORRET

- Røget færøsk laks med cremet peberrodscreme, dild, grønkål og puffede danske korn
 - Serveret med ølandshvedebolle
- Allergener: Fisk, mælk og gluten

HOVEDRET

- Rosastegt dansk oksetyksteg med cremet kartoffelpure med porrer og estragon, stegt knoldselleri og rødvins/trøffelsauce, toppet med sprød hvedecrumble. Serveret med vinter salater med purløgsvinaigrette, danske æbler, saltede nødder og frisk timian
- Allergener: Mælk, æg, sennep, selleri, nødder og gluten

DESSERT

- Karamelliseret æbletærte med nøddetopping, vaniljesyltede æbler og yoghurtcreme med ingefær
- Allergener: Gluten, mælk, æg og nødder

TJEKLISTE

FORRET

- ◇ Ølandshvedebolle
- ◇ Laks
- ◇ Peberrodscreme (i sprøjtepose)
- ◇ Grønkål og dild
- ◇ Grønkålspesto
- ◇ Sprød kål og puffede korn

HOVEDRET

- ◇ Rosastegt oksetyksteg
- ◇ Kartoffelpure med porrer og estragon
- ◇ Stegt knoldselleri
- ◇ Rødvins/trøffelsauce
- ◇ Ristet hvedecrumble med røget salt
- ◇ Vinter salater
- ◇ Purløgsvinaigrette med stykker af æbler til salat
- ◇ Saltede nødder til salat
- ◇ Frisk timian

DESSERT

- ◇ Karamelliseret æbletærte med nøddetopping
- ◇ Vaniljesyltede æbler
- ◇ Yoghurtcreme med ingefær

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.

RETURNERING AF SERVICE

Vi afhenter service og kasser den valgte afhentningsdag. Du skal bare skylle servicen af, så tager vi opvasken.



meyers.dk



facebook.com/meyers



[@meyers](https://www.instagram.com/meyers)

SÅDAN GØR DU

FORRET

OPVARMNING / 175° VARMLUFT

- ◇ Lun boller i ovnen i 6-8 min.

ANRETNING

- ◇ Anret laks på tallerkenen som vist på første billede.
- ◇ Anret peberrodscreme henover laks.
- ◇ Vend grønkål og dild med grønkålspesto. Fordel det herefter henover peberrodscreme og laks.
- ◇ Drys/pynt tilsidst med sprød kål og puffede korn.
- ◇ Servér de lune boller til.

HOVEDRET

OPVARMNING / 175° VARMLUFT

- ◇ Tag oksetyksteg ud fra køl ca. 30 min. inden opvarmning.
- ◇ Varm oksetyksteg i ovnen i 15-20 min. Tag oksetyksteg ud af ovnen og lad det hvile, evt. under stanniol, i 5 min. inden det skæres i passende størrelse.
- ◇ Kartoffelpure kan varmes i bakken i ovnen 12-15 min eller varmes i gryde ved middelvarme under omrøring. Husk at fjerne det øverste lag film først.
- ◇ Lun stegt knoldselleri i bakken i ovnen i 12-15 min. Husk at fjerne det øverste lag film først.
- ◇ Varm rødvins/trøffelsauce i en gryde ved middelvarme under omrøring til den er gennemvarm.

ANRETNING

- ◇ Kartoffelpure anrettes i bunden af tallerkenen.
- ◇ Knoldselleri fordeles og anrettes ovenpå kartoffelpure.
- ◇ Anret skiver af oksetyksteg henover kartoffelpure og knoldselleri.
- ◇ Kom en smule rødvins/trøffelsauce på hver tallerken.
- ◇ Drys/pynt til sidst med ristet hvide og timian.
- ◇ Vend vintersalater med purløgsvinaigrette og drys med saltede nødder. Servér salat i en skål til.



DESSERT

ANRETNING

- ◇ Anret karamelliseret æbletærte på tallerken eller i skåle.
- ◇ Servér syltede æbler og yoghurtcreme 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, kartoffelpure, stegt knoldselleri i skåle og fade, og servere saucen i en skål eller kande.