

# MEYERS VEGETARISKE 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](mailto:post@meyers.dk)

Velbekomme.

Madglade hilsner

**MEYERS KØKKEN**

## MENU

### FORRET

- Røget gulerod med peberrodscreme på friskost, forskellige slags grønkål, puffedede korn og dild
  - Serveret med ølandshvedebolle
- Allergener: Mælk og gluten

### HOVEDRET

- Fyldte bagte portobellosvampe med kartoffelpuré, stegt knoldselleri og kold estragoncreme, toppet med ristet hvedecrumble
  - Serveret med vinter salater med purløgsvinaigrette, danske æbler, saltede nødder og frisk timian
- Allergener: Mælk, soja, nødder og gluten

### DESSERT

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

### TJEKLISTE

#### FORRET

- ◇ Ølandshvedebolle
- ◇ Røget gulerod
- ◇ Peberrodscreme (i sprøjtepose)
- ◇ Grønkål og dild
- ◇ Grønkålspesto
- ◇ Puffedede korn

#### HOVEDRET

- ◇ Fyldte portobellosvampe
- ◇ Kartoffelpuré med porrer og estragon
- ◇ Stegt knoldselleri
- ◇ Kold estragoncreme
- ◇ 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

### 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.

### RETURNERING AF SERVICE

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



# SÅDAN GØR DU

## FORRET

### OPVARMNING / 175° VARMLUFT

- ◇ Forvarm ovnen til 175° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
- ◇ Lun boller i ovnen i 6-8 min.

### ANRETNING

- ◇ Anret skiver af røget gulerod på tallerkenen.
- ◇ Anret peberrodscreme henover røget gulerod.
- ◇ Vend grønkål og dild med grønkålspesto. Fordel det herefter henover peberrodscreme og gulerod.
- ◇ Drys/pynt tilsidst med puffedede korn.
- ◇ Servér de lune boller til.

## HØVEDRET

### OPVARMNING / 175° VARMLUFT

- ◇ Varm fyldte portobellosvampe i ovnen i 12-15 min.
- ◇ Varm kartoffelpuré i bakken i ovnen i 12-15 min eller i en 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.

### ANRETNING

- ◇ Anret kartoffelpuré i bunden af tallerkenen.
- ◇ Fordel knoldselleri og anret ovenpå kartoffelpure.
- ◇ Anret fyldte portobellosvampe henover kartoffelpure og knoldselleri.
- ◇ Kom en smule estragoncreme på hver tallerken.
- ◇ Drys/pynt til sidst med ristet hvede 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.