

MEYERS 3-RETTERS

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, mandag-fredag mellem 9.00-17.00, lørdage fra 14.00-18.00 og søndage fra 10.00-14.00. på tlf. **39 18 69 00**. Du kan også sende os en mail på post@meyers.dk

Madglade hilsner fra

MEYERS KØKKEN

Menu

Forret

- Koldrøget laks med dild, rå marineret fennikel, æbler, ristede nødder og urtecreme
- Hertil koldhævet surdejsbolle bagt på stenformalet mel, dyrket økologisk i Norden

Allergener: Mælk, æg og gluten

Hovedret

- Rosastegt oksemørbrad, bagte beder med solbær, urteristede små kartofler og kraftig rødvinsglace tilsmagt med Meyers solbær eddike

Allergener: Mælk og æg

Dessert

- Lys chokolade brownie med karamel, kompot på sommerbær med vanilje, creme anglaise og sprød crumble

Allergener: Mælk, æg og gluten

Tjekliste

Forret:

- Surdejsbolle
- Koldrøget laks
- Fennikel, æbler og dild
- Saltristede nødder
- Urtecreme

Hovedret:

- Oksemørbrad
- Bagte beder med solbær
- Ristede kartofler
- Rødvinsglace
- Grønkålsblade

Dessert:

- Lys chokolade brownie
- Kompot af sommerbær
- Creme anglaise
- Sprød crumble

TIP:

Opvarm dine tallerkener i ovnen og pak dem ind i et viskestykke for at holde på varmen, indtil du skal anrette maden. Ønsker du at servere hovedretten som buffet, kan du blot anrette kød, kartofler, rødbeder og sauce i skåle, og pynte med grønkålsblade.

FORRET:**OPVARMNING / 175° VARMLUFT**

- Stæk surdejsbollerne med en anelse vand og lun dem i ovnen i 8-10 minutter.

ANRETNING

- Råsyltede fennikel, æbler og frisk dild lægges i bunden af hver tallerken.
- Laksen fordeles og anrettes oven på fennikel og æble.
- Urtecreme dryppes hen over tallerkenen.
- Drys/pynt til sidst med de saltede nødder.

ANRETNING

- Fordel en smule rødvinsglacen i bunden af tallerkenen.
- Anret de glaserede rødbeder på tallerkenen.
- Anret kødet ovenpå rødbeder og glace.
- Pynt til sidst, lige inden servering, med de spæde grønkålsblade.
- Den resterende sauce serveres i en saucekande.
- Server de urteristede kartofler i en skål til.

HOVEDRET:**OPVARMNING / 175° VARMLUFT**

- Tag kødet ud fra køl ca. 20 minutter før opvarmning.
- Kødet varmes i ovnen i ca. 15 minutter. Tag derefter kødet ud af ovnen og lad det hvile, i ca. 5 minutter inden det skæres i passende stykker.
- Kartofflerne og de solbær glaserede rødbeder varmes hver for sig i ca. 15-20 minutter, og er herefter klar til servering.
- Rødvinsglacen opvarmes i en gryde ved middelvarme under omrøring til saucen er helt gennemvarm.
- De spæde grønkålsblade er klar til anretning.

DESSERT:**ANRETNING**

- Tag chokolade brownie med karamel ud af køleskabet 15-20 minutter for servering.
- Sæt chokolade-brownien på tallerkenens midte.
- Fordel kompot af sommerbær ved siden af chokolade-brownien.
- Creme anglaise ligges forsigtigt ved den anden side af chokolade-brownien.
- Drys den sprøde crumble ligeligt hen over hele desserten. Desserten er herefter klar til servering.

Velbekomme.