

# 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.

Har du bestilt vegetarisk indgår vejledning til opvarmning og anretning af din menu med grøn tekst. Nogle af elementerne er de samme til begge menutyper.

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](mailto:post@meyers.dk)

Madglade hilsner fra

## MEYERS KØKKEN

## Menu

### Forret

- Koldrøget laks/smørstegt og hyldeblomstsyttet gulerod, råmarineret fennikel og æbler, ristede nødder og urtecreme
- Hertil koldhævet surdejsbolle bagt på stenformalet mel, dyrket økologisk i Norden

*Allergener: Mælk, æg og gluten*

### Hovedret

- Rosastegt oksemørbrad/fyldte portobellosvampe (gluten), bagte beder med solbær, urteristede små kartofler og kraftig rødvinsglace tilsagt med Meyers solbær eddike/kold rygeostcreme med purløg

*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/Smørstegt og hyldeblomstsyttet gulerod og røget mozzarella
- Fennikel, æbler og dild
- Saltristede nødder
- Urtecreme

### Hovedret:

- Oksemørbrad/Portobellosvampe
- Bagte beder med solbær
- Ristede kartofler
- Rødvinsglace/Rygeostcreme
- Grønt

### Dessert:

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



## FORRET:

### OPVARMNING / 175° VARMLUFT

---

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

### ANRETNING

---

- Råmarineret fennikel og æbler lægges i bunden af hver tallerken.
- Laks/smørstegt/syltet gulerod og røget mozzarella fordeles og anrettes oven på fennikel og æble
- Urtecreme dryppes hen over tallerkenen.
- Drys/pynt til sidst med de saltede nødder.

## HOVEDRET:

### OPVARMNING / 175° VARMLUFT

---

- Tag kødet/svampene ud fra køl ca. 20 minutter før opvarmning
- Kødet/svampene varmes i ovnen i ca. 10-15 minutter. Tag derefter kødet ud af ovnen og lad det hvile, i ca. 5 minutter inden det skæres i passende stykker.
- Kartofflerne og de solbærglaserede 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.

## ANRETNING

---

- Fordel en smule rødvinsglacen i bunden af tallerkenen. Fordel en skefuld rygeostcreme på tallerkenen.
- Anret de glaserede rødbeder på tallerkenen.
- Anret kødet/fyldte svampe ovenpå rødbeder.
- Pynt til sidst, lige inden servering, med grønt.
- Den resterende glace/rygeostcreme serveres i en skål ved siden af.
- Server de urteristede kartofler i en skål til.

## DESSERT:

### ANRETNING

---

- Tag chokoladebrownie med karamel ud af køleskabet 15-20 minutter for servering.
- Sæt chokolade-brownien på tallerkenens midte (brownien kan lunes i ovnen først).
- Fordel kompot af sommerbær ved siden af chokolade-brownien.
- Creme anglaise lægges forsigtigt ved den anden side af chokolade-brownien.
- Drys den sprøde crumble ligeligt hen over hele desserten. Desserten er herefter klar til servering.

Velbekomme.

#### HÅNDBEREGNING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevarestyrelsens anvisninger 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.

#### INFO OM EMBALLAGE

Elementer pakket i sorte plastikbakker med gennemsigtig plastikfilm på toppen, kan opvarmes i ovnen, så du slipper for opvask af ildfaste fade. Husk dog at fjerne det øverste lag plastikfilm først. Alle andre plastikbakker kan IKKE opvarmes i ovnen.