

MEYERS NYTÅR

Kære nytårsvært

Meyers kokke har gjort deres ypperste for, at I kommer godt og velsmagende ind i det nye år.

Vi sidder klar ved telefonerne og på mail, hvis du har spørgsmål til din nytårsmenu eller mod forventning opdager, at du mangler noget.

KUNDESERVICE

Tlf.: 39 18 69 00

Mail: post@meyers.dk

ÅBNINGSTIDER:

30/12 fra 8.00-18.00

31/12 fra 9.00-15.00

Læs vejledningen grundigt igennem, inden du går i gang. Vil du se, hvordan du varmer og anretter maden, kan du scanne QR-koden og se en video, der viser dig, hvordan du gør.

Klassisk nytår



Vegetarisk nytår



Denne vejledning vil guide dig igennem opvarmning og anretning af aftens tre retter – hvad enten du har bestilt Nytårsmenu, Vegetarisk Nytårsmenu, Børnenes Nytårsmenu eller en kombination.

På de næste sider er en tjekliste, som du kan bruge, når du pakker nytårsmaden ud. Elementerne til forretten er markeret med grønne tal, hovedretten med blå tal, desserten med gule tal og børne- og natmad med røde tal.

Allergener er markeret fra 1-12 på tjeklisten ved hver ret. Enkelte af elementerne fra menuen er pakket til én person, andre vil være pakket til flere i samme pakning.

De sorte engangsbakker kan komme i ovnen ved 175°. Husk at fjerne det øverste lag film først.

Godt nytår, velkomme og på gensyn i det nye år,
MEYERS KØKKEN

MEYERS NYTÅRSMENU

FORRET

Jomfruhummerbisque med torsk, syltet fennikel, æbler og friske urter. Serveret med ølandshvedebolle

HOVEDRET

Chateaubriand af dansk oksemørbrad, hertil pocherede gulerødder, luftig kartoffelmos med trøffel og rosmarin, drys af sprød pankorasp og friske urter. Serveret med en rødvinsglace med solbæreddike og svampe

DESSERT

Kraftig chokoladebrownie med lys chokolademousse og hindbærglace toppet med crumble af ristet havre og spelt, tørrede hindbær, blå kornblomst og vanilje

MEYERS VEGETARISKE NYTÅRSMENU

FORRET

Tomatbisque med ravioli af ricotta og tang, syltet fennikel, æbler og friske urter. Serveret med ølandshvedebolle

HOVEDRET

Mille-feuille af selleri og svampe, hertil pocherede gulerødder, luftig kartoffelmos med trøffel og rosmarin, drys af sprød pankorasp og friske urter. Serveret med en rødvinsglace med solbæreddike og svampe

DESSERT

Kraftig chokoladebrownie med lys chokolademousse og hindbærglace toppet med crumble af ristet havre og spelt, tørrede hindbær, blå kornblomst og vanilje

MEYERS BØRNEYTÅRSMENU

HOVEDRET

Burger af blødt brød med bøf af hakket oksekød fra Kildegaarden, syltede agurker, tomatketchup og sennepsmayonnaise. Serveret med ristede kartofler

DESSERT

Kraftig chokoladebrownie med lys chokolademousse og hindbærglace toppet med crumble af ristet havre og spelt, tørrede hindbær, blå kornblomst og vanilje

MEYERS NATMAD NATMAD

Burger af blødt brød med bøf af hakket oksekød fra Kildegaarden, syltede agurker, tomatketchup og sennepsmayonnaise. Serveret med ristede kartofler



FORRET



TJEKLISTE (I alt ca. 200 g. pr. person)

- ☐ 1. Jomfruummerbisque 7, 9, 12
- ☐ 2. Torsk
- ☐ 3. Syltet fennikel og æble
- ☐ 4. Urter
- ☐ Surdejsbolle 1

SÅDAN GØR DU

OPVARMNING

1. Opvarm bisque i en gryde under omrøring ved middel varme 10-12 min.
2. Varm torsk i ovnen i ca. 8-10 min.
3. Stæk bollerne med lidt vand, og lun dem i ovnen på bagepapir 6-8 min.

ANRETNING

1. Lige inden anretning kan bisquen evt. skummes med en stavblender ved at sætte gryden på skrå og blende suppen, så den skummer op.
2. Anret torsk, syltet fennikel og æbler i den ene side af en dyb tallerken/skål som vist på billedet.
3. Hæld forsigtigt suppen med en øseske i skålen i den modsatte side af torsk.
4. Pynt til sidst med urter.
5. Servér de lune surdejsboller til.

ALLERGENER



1. Gluten



7. Mælk



9. Selleri



12. Sulfitter fra vin



Start ca. 15 minutter før servering.



Tænd ovnen i god tid på 175° varmluft.



Tag oksekødet ud af køleskabet inden forretten serveres, så det ikke er koldt, når det skal tilberedes.



Vær velkommen, Herrens år

Vær velkommen, Herrens år,
og velkommen herhid!
Julenat, da Vorherre blev født,
da tændte sig lyset i mørkets skød.
Velkommen, nytår, og velkommen her!

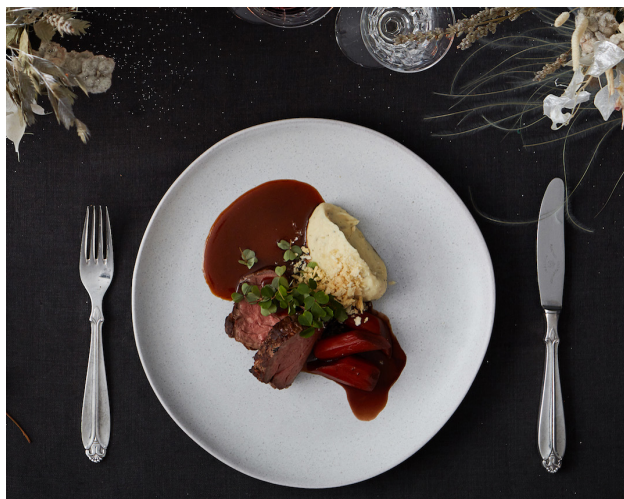
Vær velkommen, Herrens år,
og velkommen herhid!
Påskemorgen, da Herren opstod,
da livstræet fæstede i graven rod.
Velkommen, nytår, og velkommen her!

Vær velkommen, Herrens år,
og velkommen herhid!
Pinsedag, da Guds Ånd kom hened,
da nedsteg Guds kraft til vor skrøbelighed.
Velkommen, nytår, og velkommen her!

Vær velkommen, Herrens år,
og velkommen herhid!
Herrens år med vor Guds velbehag
nu bringer os glæde hver Herrens dag.
Velkommen, nytår, og velkommen her!



HOVEDRET



TJEKLISTE (I alt ca. 500 g. pr. person)

- ☐ 1. Pocherede gulerødder
- ☐ 2. Luftig kartoffelmos med trøffel og rosmarin 7, 9
- ☐ 3. Pankorasp 1
- ☐ 4. Rødvinsglace 12
- ☐ Chateaubriand (oksemørbrad)
- ☐ Urter

Nyttig viden: Vi har tilberedt chateaubriand sous-vide, så du blot skal brune og varme den. Sous-vide er en tilberedning, hvor kødet er i vakum ved en lav og præcis temperatur over en længere periode. Dette bevarer både saft og mørhed i kødet.

SÅDAN GØR DU

OPVARMNING

1. Tænd ovnen på 175°. Vær opmærksom på, at vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige, og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Varm kartoffelmos i bakken uden film eller i et ildfast fad i ovnen 20-25 min. (evt. overdækket med stanniol).
3. Hæld pocherede gulerødder og den gastrik de ligger i ud på en middelvarm pande og lad dem glasere i 5-6 min. under omrøring.
4. Opvarm rødvinsglace i en lille gryde ved svag varme under omrøring 7-10 min.
5. Dup chateaubriand tør med køkkenrulle og brun dem på en varm pande med lidt olie i 1 min. på hver side, så de får en god stegeskorpe. Kom herefter bøfferne i et ildfast fad og varm dem i ovnen 6-8 min.

ANRETNING (SE BILLEDER NEDERST PÅ SIDEN)

1. Skær chateaubrianden i skiver af ca. 1 cm og anret skiver af kødet ved siden af kartoffelmosen og de pocherede gulerødder, som vist på billedet.
2. Hæld forsigtigt lidt af rødvinsglacen i midten af anrettningen og slut af med urter og drys af pankorasp.

ALLERGENER



1. Gluten



7. Mælk



9. Selleri



12. Sulfitter fra vin



Start ca. 30 minutter før servering.



Tænd ovnen i god tid på 175° varmluft.



Tag chokolademoussen ud af køleskabet inden hovedretten serveres, så den ikke er køleskabskold ved servering.





DESSERT



TJEKLISTE (I alt ca. 130 g. pr. person)

☐ 1. Crumble 1, 3, 7

☐ Kraftig chokoladebrownie med lys chokolademousse og hindbærglace 3, 7

SÅDAN GØR DU

ANRETNING

1. Fordel crumble henover desserten i glasset.

Glas med låg, som desserten er anrettet i, kan du beholde og skal ikke leveres tilbage. Brug dem fx. til hjemmelavet syltetøj eller krydderier.

ALLERGENER



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



Start ca. 5 minutter før servering.



VEGETARISK FORRET



TJEKLISTE (I alt ca. 200 g. pr. person)

☐ 1V Vegetarisk bisque 7

☐ 2V. Ravioli med ricotta og tang 1,3

☐ 3. Syltet fennikel og æble

☐ 4. Urter

☐ Surdejsbolle 1

SÅDAN GØR DU

OPVARMNING

1. Opvarm suppen i en gryde under omrøring ved middel varme 10-12 min., eller til den er gennemvarm.
2. Stænk bollerne med lidt vand og lun dem i ovnen på bagepapir 6-8 min.
3. Fyld en lille gryde med vand og lidt salt og bring det i kog. Kom ravioli heri og kog dem ca. 1-2 min.

ANRETNING

1. Anret ravioli, syltet fennikel og æbler i den ene side af en dyb tallerken/skål som vist på billedet.
2. Hæld forsigtigt suppen i skålen.
3. Pynt til sidst med urter.
4. Servér de lune surdejsboller til.

ALLERGENER



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



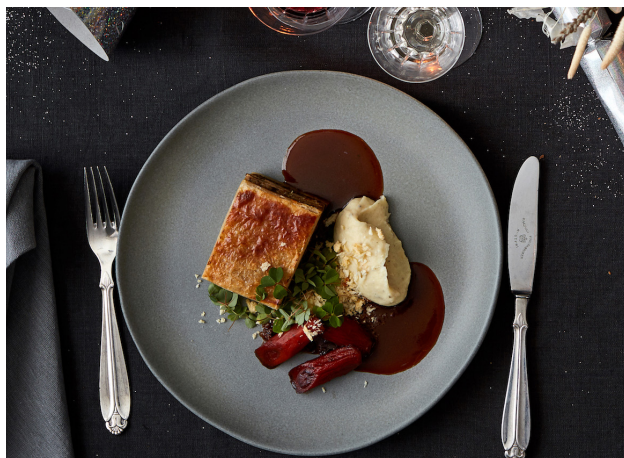
Start ca. 15 minutter før servering.



Tænd ovnen i god tid på 175° varmluft.



VEGETARISK HOVEDRET



TJEKLISTE (I alt ca. 500 g. pr. person)

- ☐ 1. Pocherede gulerødder
- ☐ 2. Luftig kartoffelmos med trøffel og rosmarin 7, 9
- ☐ 3. Pankorasp 1
- ☐ 4. Rødvinsglace 12
- ☐ 5. Mille- feuille (af selleri)
- ☐ Urter

SÅDAN GØR DU

OPVARMNING

1. Tænd ovnen på 175°. Vær opmærksom på, at vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige, og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Varm kartoffelmos og mille-feuille i bakken uden film eller i et ildfast fad i ovnen 20-25 min. (evt. overdækket med stanniol).
3. Hæld pocherede gulerødder og den gastrik de ligger i ud på en middelvarm pande og lad dem glasere i 5-6 min. under omrøring.
4. Opvarm rødvinsglace i en lille gryde ved svag varme under omrøring 7-10 min.

ANRETNING (SE BILLEDER NEDERST PÅ SIDEN)

1. Anret mille-feuille ved siden af kartoffelmosen og de pocherede gulerødder som vist på billedet.
2. Hæld forsigtigt lidt af rødvinsglacen i midten af anretningen og slut af med urter og drys af pankorasp.

ALLERGENER



1. Gluten



7. Mælk



9. Selleri



12. Sulfitter fra vin



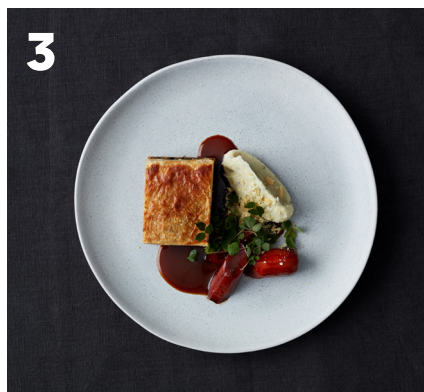
Start ca. 30 minutter før servering.



Tænd ovnen i god tid på 175° varmluft.



Tag chokolademoussen ud af køleskabet inden hovedretten serveres, så den ikke er køleskabskold ved servering.





VEGETARISK DESSERT



TJEKLISTE (I alt ca. 130 g. pr. person)

☐ 1. Crumble 1, 3, 7

☐ Kraftig chokoladebrownie med lys chokolademousse og hindbærglace 3, 7

SÅDAN GØR DU

ANRETNING

1. Fordel crumble henover desserten i glasset.

Glas med låg, som desserten er anrettet i, kan du beholde og skal ikke leveres tilbage. Brug dem fx. til hjemmelavet syltetøj eller krydderier.

ALLERGENER



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



Start ca. 5 minutter før servering.



NATMAD



TJEKLISTE (I alt ca. 450 g. pr. person)

☐ 1. Ketchup

☐ 2. Mayonnaise

☐ 3. Ristede kartofler

☐ 4. Syltede agurker

☐ Briochebolle 1, 3, 7

☐ Bøf af hakket oksekød

SÅDAN GØR DU

OPVARMNING

1. Tænd ovnen på 175°. Vær opmærksom på, at vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige, og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Varm kartoflerne i bakken uden film eller i et ildfast fad i ovnen 20-25 min. (evt. overdækket med stanniol).
3. Tag bøfferne ud af poserne og dub dem tør med køkkenrulle.
4. Steg bøfferne på en varm pande med lidt fedtstof i ca. 2-3 min. på hver side, til de er netop gennemstegte. Krydr bøfferne med salt og peber.
5. Stæk briochebollerne med vand og lun dem i ovnen på bagepapir i ca 5 min.

ANRETNING

1. Smør briochebollen med mayonnaise og ketchup.
2. Saml burgeren og servér de lune ristede kartofler ved siden af.

ALLERGENER



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



Start ca. 30 minutter før servering.



Tænd ovnen i god tid på 175° varmluft.



BØRNEBENS HOVEDRET



TJEKLISTE (I alt ca. 450 g. pr. person)

- ☐ 1. Ketchup
- ☐ 2. Mayonnaise
- ☐ 3. Ristede kartofler
- ☐ 4. Syltede agurker
- ☐ Briochebolle 1, 3, 7
- ☐ Bøf af hakket oksekød



Start ca. 30 minutter
før servering.



Tænd ovnen i god tid
på 175° varmluft.

SÅDAN GØR DU

OPVARMNING

1. Tænd ovnen på 175°. Vær opmærksom på, at vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige, og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Varm kartoflerne i bakken uden film eller i et ildfast fad i ovnen 20-25 min. (evt. overdækket med stanniol).
3. Tag bøfferne ud af poserne og dub dem tør med køkkenrulle.
4. Steg bøfferne på en varm pande med lidt fedtstof i ca. 2-3 min. på hver side, til de er netop gennemstegte. Krydr bøfferne med salt og peber.
5. Stæk briochebollerne med vand og lun dem i ovnen på bagepapir i ca 5 min.

ANRETNING

1. Smør briochebollen med mayonnaise og ketchup.
2. Saml burgeren og servér de lune ristede kartofler ved siden af.

ALLERGENER



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



BØRNEBENS DESSERT



TJEKLISTE (I alt ca. 130 g. pr. person)

- ☐ 1. Crumble 1, 3, 7
- ☐ Kraftig chokoladebrownie med lys chokolademousse og hindbærglace 3, 7

SÅDAN GØR DU

ANRETNING

1. Fordel crumble henover desserten i glasset.

Glas med låg, som desserten er anrettet i, kan du beholde og skal ikke leveres tilbage. Brug dem fx. til hjemmelavet syltetøj eller krydderier.

ALLERGENER



1. Gluten



3. Æg



7. Mælk



Start ca. 5 minutter før servering.



VINMENU

(TILVALG)



TJEKLISTE (PR. KASSE)

2 FLASKER MOUSSERENDE HVIDVIN:

- ☐ Cava Corpinnat Brut Reserva
– 2017

2 FLASKER ØKOLOGISK HVIDVIN:

- ☐ Riesling Trocken Birkweiler Kastanienbusch
Weingut Gies Düppel
– 2018

2 FLASKER ØKOLOGISK RØDVIN:

- ☐ Toscana Rosso Il Nero di Casanova La Spinetta
– 2016

MOUSSERENDE HVIDVIN TIL APERITIF

Cava Corpinnat Brut Reserva – Gnistrende ren og forfriskende. Oplagt til at starte årets sidste aften på eller til midnatsskålen.

HVIDVINEN TIL FORRETEN

Riesling Trocken Birkweiler Kastanienbusch – med associationer til sprøde æbler og saftige ferskner, der bliver båret frem på en bund af pink grape og modne citroner.

RØDVINEN TIL HOVEDRETEN

Toscana Rosso Il Nero di Casanova – meget ren i sin frugt og præget af silkebløde tanniner. En frisk og elegant vin, der komplementerer hovedretten.

RØDVINEN TIL DESSERTEN

Toscana Rosso Il Nero di Casanova – også oplagt til dessertens kraftige smag af chokolade.

VI GIVER 10% PÅ MADEN TIL DIN NÆSTE FEST

Vi krydser fingre for, at det nye år byder på et hav af fester, sammenkomster og fejring, så vi igen kan samles med familie, venner eller kollegaer til festlige stunder og fremragende madoplevelser.

Hvis du har en forsinket julefrokost, nytårskur, barnedåb eller fødselsdagsfest i tankerne i den kommende tid, så har vi gode forslag til maden. Vores kokke henter råvarer fra øverste hylde og komponerer delikate festmenuer – vælg mellem vores vinterbuffet eller 3-retters menu.

Retterne er tilberedt, så de kun kræver et minimum af køkkenindsats lige inden servering.

Brug koden VINTERFEST ved bestilling på meyers.dk/catering og få 10% rabat. Tilbuddet gælder ved levering i januar og februar.



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. På køl kan maden holde sig til d. 01.01.2021. Efter opvarmning anbefaler vi, at maden spises indenfor 3 timer og at eventuelle rester kasseres.



meyers.dk



facebook.com/meyers



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



[#meyersjulgnytaar](https://twitter.com/meyersjulgnytaar)