

MEYERS PÅSKEFROKOST

Vejledning
til almindelig
påskefrokost

Så er der serveret!

Eller næsten... Meyers kokke har sammensat og tilberedt en velsmagende menu med påskens og forårets bedste råvarer, som du nemt og hurtigt kan servere for dine gæster.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt på tlf. 39 18 69 00 eller på mail: post@meyers.dk.

Kundeservice åbningstider:

31. marts - 3. april 10.00-18.00

4. april - 5. april Lukket

Madglade hilsner

MEYERS KØKKEN

DU VIL MODTAGE MADEN TIL DIN PÅSKEFROKOST FORDELT SÅLEDES:

- ☐ Ølandshvedebolle og maltrugbrød
- ☐ Pisket smør
- ☐ Gammeldags modnede sild med syltede rabarber og milde perleløg
- ☐ Æggecreme med ristet karry
- ☐ Rillette på varmrøget laks og torsk
- ☐ Spæde grønne salater, grillet og blancheret forårsgrønt
- ☐ Sprød brødcrumble til salat
- ☐ Mormordressing til salat
- ☐ Forskellige slags blomkål, grillede citroncreme og estragon
- ☐ Ristede kerner til blomkål
- ☐ Vol-au-vent
- ☐ Forårsfrikassé af kylling
- ☐ Ærteskud til frikassé
- ☐ Kalveculotte med gastrik
- ☐ Letrøgede og syltede gulerødder

TILVALG

- ☐ Lammeskank
- ☐ Kartoffelpuré til lammeskank

MENU

Meyers ølandshvedebolle og rugbrød

Allergener: Gluten

Pisket smør

Allergener: Mælk

Gammeldags modnede sild med syltede rabarber, sort peber, karse og milde perleløg

Allergener: Fisk

Æggesalat med ristet karry
og grov sennep

Allergener: Æg, mælk og sennep

Rillette af varmrøget laks og torsk
med fennikel, dild og syltede sagogryn

Allergener: Æg, mælk

Spæde, grønne salater, grillet forårsgrønt,
sprød brødcrumble og mormordressing

Allergener: Gluten og mælk

Forskellige slags blomkål, grillet citroncreme
af hvide bønner, ristede kerner og estragon

Allergener: Sennep, mælk

Vol-au-vent fra Meyers konditori med
forårsfrikassé af kylling, spæde grøntsager
og velouté tilsmagt med Meyers æblemost

Allergener: Mælk, selleri og gluten

Kalveculotte med letrøgede rødder

Tilvalg:

Braiseret lammeskank med bagte
tomater og løg. Dertil kartoffelpuré med
sprødt surdejsdrys

Allergener: Gluten, mælk

SÅDAN GØR DU

Vejledning
til almindelig
påskefrokost



OPVARMNING

1. Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Varm kalveculotte og rødder i 15-20 min. direkte i den sorte bakke (husk at fjerne det øverste lag film først)
3. Frikassé med kylling kan varmes direkte i bakken i ovnen i 20-25 min. Husk at fjerne det øverste lag film først.
4. Lun rugbrødet i ovnen 10-12 min.
5. Lun bollerne i ovnen i 6-8 min.
6. Lun vol-au-vent i ovnen 4-5 min.

ANRETNING

1. Skær brød og rugbrød i skiver og server det i en brødkurv.
2. Smør er klar til servering.
3. Gammeldags modnede sild med syltede rabarber og milde perleløg er klar til servering. Server æggecreme hertil.
4. Rillette af laks og torsk er klar til servering. Dryp mormor-dressing henover de spæde salater med grillet forårsgront og fordel sprød crumble henover. Salaten er herefter klar til servering.
5. Drys ristede kerner henover salat af forskellige slags blomkål, grillet citroncreme og estragon. Salat af blomkål er herefter klar til servering.
6. Server den varme frikassé i de lune vol-au-vant og pynt med ærteskud.

BRAISERET LAMMESKANK (TILVALG)

Varm lammeskank og sauce samt kartoffelpuré i 20-25 min. direkte i bakkerne, de er pakket i. Husk at fjerne det øverste lag film først. Anret kartoffelpuré og lammeskank i hver sin skål og servér.

HÅNTERING 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.

EMBALLAGE

Vi har pakket maden til din påskefrokost, så den holder sig bedst muligt undervejs i transport. Flamingokassen, som maden ankommer i, tager vi ikke med retur. Den skal bortskaffes til småt brændbart. De sorte sorte plastbakker, når du varmer maden – husk blot at fjerne det øverste lag film først.



meysers.dk



facebook.com/meysers



@meysers

MEYERS

VEGETARISKE PÅSKEFROKOST

Vejledning
til vegetarisk
påskefrokost

Så er der serveret!

Eller næsten... Meyers kokke har sammensat og tilberedt en velsmagende menu med påskens og forårets bedste råvarer, som du nemt og hurtigt kan servere for dine gæster.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt på tlf. 39 18 69 00 eller på mail: post@meyers.dk.

Kundeservice åbningstider:
31. marts - 3. april 10.00-18.00
4. april - 5. april Lukket

Madglade hilsner

MEYERS KØKKEN

SÅDAN ER MADEN TIL DIN PÅSKEFROKOST FORDELT

- ☐ Ølandshvedeboller og maltrugbrød
- ☐ Pisket smør
- ☐ Letrøget knoldselleri med syltede rabarber og milde perleløg
- ☐ Æggecreme med ristet karry og sennep
- ☐ Rillette på letrøgede rødder, kapers, fennikel og syltede sagogryn med æbleeddike
- ☐ Spæde grønne salater, grillet og blancheret forårsgrønt
- ☐ Sprød brødcrumble til salat
- ☐ Mormordressing til salat
- ☐ Forskellige slags blomkål, grillede citroncreme og estragon
- ☐ Ristede kerner til blomkål
- ☐ Vol-au-vent
- ☐ Forårsfrikassé med forårsgrønt og tempeh tilsmagt med æblemost fra Lillelø
- ☐ Ærteskud til frikassé
- ☐ Tærte med karamelliserede skalotteløg, variation af tomater og gedeost

TILVALG

- ☐ Lammeskank
- ☐ Kartoffelpuré til lammeskank

MENU

Meyers ølandshvedebolle og rugbrød

Allergener: Gluten

Pisket smør

Allergener: Mælk

Letrøget knoldselleri med syltede rabarber, sort peber, karse og milde perleløg

Allergener: Selleri

Æggesalat med ristet karry og grov sennep

Allergener: Æg, mælk og sennep

Rillette af letrøgede rødder med fennikel, kapers og syltede sagogryn med æbleeddike

Allergener: Æg, mælk

Spæde, grønne salater, grillet forårsgrønt, sprød brødcrumble og mormordressing

Allergener: Gluten og mælk

Forskellige slags blomkål, grillet citroncreme af hvide bønner, ristede kerner og estragon

Allergener: Sennep, mælk

Vol-au-vent fra Meyers konditori med forårsfrikassé af spæde grøntsager og tempeh tilsmagt med Meyers æblemost

Allergener: Mælk, selleri og gluten

Tærte med karamelliserede skalotteløg, tomat og gedeost

Allergener: mælk, gluten, æg

Tilvalg:

Braiseret lammeskank med bagte tomater og løg. Dertil kartoffelpuré med sprødt surdejsdrys

Allergener: Gluten, mælk

SÅDAN GØR DU

Vejledning
til vegetarisk
påskefrokost



OPVARMNING

1. Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Frikassé med tempeh kan varmes direkte i bakken i ovnen i 20-25 min. Husk at fjerne det øverste lag film først.
3. Lun tærten i ovnen i ca. 15 min.
4. Lun rugbrødet i ovnen 10-12 min.
5. Lun bollerne i ovnen i 6-8 min.
6. Lun vol-au-vent i ovnen 4-5 min.

ANRETNING

1. Skær rugbrød i skiver og server det sammen med de lune boller i en brødkurv.
2. Smør er klar til servering.
3. Letrøget knoldselleri med syltede rabarber og milde perleløg er klar til servering. Server æggecreme hertil.
4. Rillette af letrøgede rødder er klar til servering.
5. Dryp mormordressing henover de spæde salater med grillet forårsgrønt og fordel sprød crumble henover. Salaten er herefter klar til servering.
6. Drys ristede kerner henover salat af forskellige slags blomkål, grillet citroncreme og estragon. Salat af blomkål er herefter klar til servering.
7. Server den varme frikassé med tempeh i de lune vol-au-vant og pynt med ærteskud.

BRAISERET LAMMESKANK (TILVALG)

Varm lammeskank og sauce samt kartoffelpuré i 20-25 min. direkte i bakkerne, de er pakket i. Husk at fjerne det øverste lag film først. Anret kartoffelpuré og lammeskank i hver sin skål og servér.

HÅNTERING 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.

EMBALLAGE

Vi har pakket maden til din påskefrokost, så den holder sig bedst muligt undervejs i transport. Flamingokassen, som maden ankommer i, tager vi ikke med retur. Den skal bortskaffes til småt brændbart. De sorte sorte plastbakker, når du varmer maden – husk blot at fjerne det øverste lag film først.



meysers.dk



facebook.com/meysers



@meysers

PIP EN 13'ER

Udfordr dine gæster med vores påskeversion af Tip en 13'er og find ud af, hvem der er den største påskehare. På denne side finder du svarene nederst, og på den anden side finder du spørgsmålene og tre svarmuligheder.

SÅDAN FUNGERER QUIZZEN

- Quizzen fungerer som den klassiske Tip en 13'er. På svararket ses 13 spørgsmål om påske, hvoraf der er 3 mulige svar til hvert spørgsmål
- Print spørgsmålsarket ud fra den mail, du også har modtaget, eller kopier siden til alle deltagere
- Alle deltagere skal svare på spørgsmålene individuelt
- Når alle har udfyldt arket, vendes arket om og de korrekte svar bliver læst højt

HVAD GØR JEG HVIS JEG IKKE KAN PRINTE ARKET?

Bare rolig, dette er ikke nødvendigt. Lad deltagerne tegne deres egen tabel til pip en 13'er.

- Del papir ud til alle deltagere og lad dem skrive tallene fra 1 til 13 lodret
- Læs spørgsmålene og svarmulighederne højt 1 efter en, så alle deltagerne når at svare. Her svarer de: 1, x eller 2 ud fra de lodrette tal
- Når alle spørgsmålene er besvaret, vendes
- Når alle har udfyldt arket, vendes papiret om, og de korrekte svar bliver læst højt

Svarkort til "Pip en 13'er"

1.(X), 2.(2), 3.(1), 4.(1), 5.(X), 6.(2), 7.(1), 8.(1), 9.(X), 10.(X), 11.(X), 12.(1), 13.(2)



PIP EN 13'ER

		1	X	2
1	Hvad skete der på skærtorsdag?	Jesus indtog i Jerusalem	Jesus indstiftede nadveren	Jesus blev korsfæstet
2	Hvad er det et tegn på, når hønen lægger sit første æg?	Det er påske	Hønen er drægtig	Det er forår
3	Hvad er matzah?	Usyret fladbrød fra den jødiske påskefest	Eksklusiv marcipan fra Tyskland	En bælgfrugt-sort fra oldtiden
4	Hvilken type løg er også kendt som Nordens hvidløg?	Ramsløg	Skalotteløg	Purløg
5	Hvad er sandt om Påskedags placering ifølge kirkeåret?	Den fejres altid præcis 100 dage efter juledag	Den fejres første søndag efter første fuldmåne efter forårs-jævndøgn	Den fejres første søndag i april
6	Hvilken frugt er i sæson i april?	Solbær	Hyben	Rabarber
7	Hvad er den fælles ingrediens i brødet i Meyers påskefrokost?	Surdej	Rugmel	Maltsirup
8	Hvornår stammer traditionen med gækkebreve fra?	1600-tallet	1700-tallet	1800-tallet
9	Hvad er den danske betegnelse for de franske 'vol-au-vent', som er en del af årets påskefrokost?	Tærte	Tartelet	Surdejsbrød
10	Hvad indgår ikke i hjemmelavet marcipan?	Mandler	Mel	Sukker
11	Hvornår blev de første chokoladepåskeæg spist i Danmark?	1885	1917	1936
12	Hvilke to spiser fra påkebordet har det største klimaaftryk?	Hummer og lam	Oksekød og rejer	Svinekød og ost
13	Hvad symboliserede påskeægget oprindeligt?	Foråret	Overflod	Opstandelsen