

MEYERS VEGETARISKE 3-RETTES

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 på 39186900 med svar på spørgsmål om stort og småt alle hverdage mellem 9.00-17.00

Lørdag mellem 10.00-17.00

Søndag mellem 10.00-13.00

Du er altid velkommen til at sende os en mail på:
post@meyers.dk

Velbekomme
Madglade hilsner

MEYERS KØKKEN

TJEKLISTE

FORRET

- ◇ Ølandshvedebolle
- ◇ Smørstegte og hyldeblomstsyltede gulerødder
- ◇ Asparges
- ◇ Kærnemælkssauce med grøn olie
- ◇ Ristet boghvede
- ◇ Flere slags karse

HOVEDRET

- ◇ Fyldte og bagte portobellosvampe
- ◇ Kold bearnaise creme med frisk estragon
- ◇ Nye kartofler med kryddersmør
- ◇ Grønne forårssalater
- ◇ Hyldeblomstpocherede nye grøntsager
- ◇ Sennepsvinaigrette med rabarber

DESSERT

- ◇ Lys chokolade brownie
- ◇ Rabarberkompot
- ◇ Hyldeblomst creme anglaise
- ◇ Crumble med mandler og sort sesam

MENU

FORRET

Smørstegte og hyldeblomstsyltede gulerødder hvide asparges, sauce på kærnemælk og karseolie
Serveret med ristet boghvede og flere slags karse
Hertil en Ølandshvedebolle
Allergener: mælk og gluten

HOVEDRET

Fyldte og bagte portobellosvampe med hyldeblomst-pocheret nye grøntsager og kold bearnaise creme med frisk estragon. Serveret med nye kartofler med kryddersmør
Allergener: Mælk, gluten og selleri

DESSERT

Lys chokolade brownie med karamel. Serveret med kompot på rabarber med vanilje, hyldeblomst creme anglaise og crumble på mandler og sort sesam
Allergener: Gluten, mælk, æg, sesam og nødder

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.

RETURNING AF SERVICE

Der er ingen service der skal retur til os. Alt er pakket i engangsemballagevasken.

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 gulerødder og asparges på tallerken.
- ◇ Anret asparges henover gulerødder og anret med kærnemælkssauce med grøn olie ved siden af.
- ◇ Drys/pynt ristet boghvede.
- ◇ Servér de lune boller til.



HOVEDRET

OPVARMNING / 175° VARMLUFT

- ◇ Tag portobellosvampen ud fra køl ca. 30 min. inden opvarmning.
- ◇ Varm svampen i ovnen i ca. 15 min.
- ◇ Nye kartofler varmes i bakken i ovnen 12-15 min. Husk at fjerne det øverste lag film først.
- ◇ Lun nye grønsager i bakken i ovnen i 10 min. Husk at fjerne det øverste lag film først.
- ◇

ANRETNING

- ◇ Kom en smule bernaisecreme på hver tallerken.
- ◇ Anret portobellosvampen oven på cremen
- ◇ Vend forårssalater og hyldeblomstporcherede grøntsager med sennepsvinaigrette og anret ved siden af svampen.
- ◇ Servér de nye kartofler og kryddersmør i en skål ved siden af.



DESSERT

ANRETNING

- ◇ Tag chokoladebrownien ud af fryseren 15-20 min. inden servering.
- ◇ Dyp bægeret med låget opad lynhurtigt i meget varmt vand. Tag låget af og vend/smut desserten ud på en tallerken.
- ◇ Anret chokoladebrownie en skål eller på tallerken.
- ◇ Anret rabarberkompot og creme anglaise ved siden af.
- ◇ Drys/pynt med crumble af mandler og sort sesam.

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, kartofler og forårssalat med porcherede grøntsager i skåle og fade, og servere saucen i en skål eller kande.