

# MEYERS 3-RETTERS

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 med svar på spørgsmål om stort og småt alle hverdage mellem 9.00-17.00 på tlf. 39 18 69 00. Har du spørgsmål til din mad lørdag eller søndag kan du ringe til vores vagttelefon i køkkenet på tlf. 25102783 lørdag mellem 9.00-16.00 og søndag mellem 9.00 og 12.00. Du er altid velkommen til at sende os en mail på: [post@meyers.dk](mailto:post@meyers.dk)

Velbekomme.

Madglade hilsner

## MEYERS KØKKEN

### TJEKLISTE

#### FORRET

- ◇ Ølandshvedebolle
- ◇ Laks
- ◇ Asparges
- ◇ Kærnemælkssauce med stenbiderrogn og grøn olie
- ◇ Ristet boghvede
- ◇ Flere slags karse

#### HOVEDRET

- ◇ Rosastegt oksemørbrad
- ◇ Rødvinsauce
- ◇ 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

Røget færøsk laks med grønne og hvide asparges, sauce på kærnemælk, karseolie og stenbiderrogn. Serveret med ristet boghvede og flere slags karse

Hertil en ølandshvedebolle

Allergener: Fisk og mælk

### HOVEDRET

Rosastegt oksemørbrad med hyldeblomst-pocheret nye grøntsager og rødvinsauce tilsmagt med Meyers solbær eddike. Serveret med nye kartofler med kryddersmør

Allergener: Mælk 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 Fødevestyrelsens 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.

### RETURNERING AF SERVICE

Vi afhenter service og kasser den valgte afhentningsdag. Du skal bare skylle servicen af, så tager vi opvasken.

# 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 laks på tallerkenen som vist på første billede.
- ◇ Anret asparges henover laks og anret kærnemælkssauce med stenbiderrogn og grøn olie ved siden af laksen.
- ◇ Drys/pynt ristet boghvede.
- ◇ Servér de lune boller til.



## HOVEDRET

### OPVARMNING / 175° VARMLUFT

- ◇ Tag oksemørbrad ud fra køl ca. 30 min. inden opvarmning.
- ◇ Varm oksemørbrad i ovnen i 12-15 min. Tag det ud af ovnen og lad det hvile, evt. under stanniol, i 5 min. inden det skæres i passende størrelse.
- ◇ 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.
- ◇ Varm rødvinsauce i en gryde ved middelvarme under omrøring til den er gennemvarm.

### ANRETNING

- ◇ Kom en smule rødvinsauce på hver tallerken.
- ◇ Anret skiver af oksemørbrad henover rødvinsauce.
- ◇ Vend forårssalater og hyldeblomstporcherede grøntsager med sennepsvinaigrette og anret ved siden af skiver af oksemørbrad.
- ◇ Servér de nye kartofler og kryddersmør i en skål ved siden af.



## DESSERT

### ANRETNING

- ◇ Tag chokoladebrownien ud fra køl 15-20 min. inden servering.
- ◇ 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.