

DELEMAD

VEJLEDNING

Så er der mad...

Eller næsten

Meyers kokke har sammensat og tilberedt en velsmagende Delemads menu til jer, til deling, til fælles spisning .

Med årstidens bedste råvarer, som du/I nemt og hurtigt kan lune og servere for gæsterne.

Server gerne alle retter på én gang og nyd de mange forskellige anretninger og smage. Del, bryd og spis.

Du er altid velkommen til at kontakte os på

post@meyers.dk eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Hverdage 9.00-17.00

Lørdag 10.00-18.00

Søndag 10.00-14.00

Velbekomme

Madglade hilsner fra Meyers Køkken

TJEKLISTE

- Focaccia
- Løvtikkepesto
- Ærtehummus
- Sommergrøntsager
- Citroncreme
- Grillede asparges m. brødcrumble og vesterhavsost
- Løgtærte
- Laksetatar
- Brødcroutoner
- Escabeche af kulmule med pimentsauce og fennikel
- Kartoffeltortilla
- Marokkanske frikadeller

MENU

Grillede asparges med parmesan
og ristet brødkrumme

Allergener: Mælk og gluten

Escabeche af kulmule

Allergener: Fisk og mælk

Laksetatar rørt med rødløg, glaskål, sort peber,
sprøde surdejsrountoner og rygeost

Allergener: Mælk og gluten

Kartoffeltortilla med frisk oregano
og vegetarisk N´duja på røget tempeh

Allergener: Æg og mælk

Lun løgtærte med estragon, letrøget porre
og dansk gedeost

Allergener: Mælk, gluten og æg

Spæde sommergrøntsager med citroncreme

Allergener: Mælk og æg

Focaccia med nye kartofler og løvtikkepesto

Allergener: Gluten, nødder og mælk

Hummus på danske ærter med solsikke tahin

Marokkanske frikadeller med citron og
spidskommen

Allergener: Gris, Mælk og gluten



DELEMAD

VEJLEDNING



FREM GANGSMÅDE

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. Lun tærte med løg i ovnen i 10 -15 min. er herefter klar til servering
3. Stæk focaccia med en anelse vand og lun den i ovnen i 15-20 min. Server med løvstikkepesto til.
4. Varm kartoffeltortilla i ovnen i 10-15 min. Er herefter klar til servering
5. Lun marokkanske frikadeller i ovnen i 15 min Er herefter klar til servering

Anretning


1. Skær focaccia i passende stykker. Anret i brødkurv og servér med løvstikkepesto.
2. Escabeche af kulmule er klar til servering
3. Asparges med brødcrumble er klar til servering
4. Hummus af ærter er klar til servering
5. Spæde grøntsager med citroncreme er klar til servering
6. Laksetatar er klar til servering. Serveres med brødcroutoner til.

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.

 meyers.dk

 @meyer
s

 facebook.com/meyers

PAKNING OG EMBALLAGE

Vi har pakket din mad nænsomt og praktisk. Emballagen sorteres i henholdsvis plast og pap. Termokassen skal til alm. affald/småt brændbart.