

MEYERS 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

- Laksetatar med syltet gulerod og brøndkarse
- Escabeche med multe med sennepsfrø og sprøde løg
- Spidskålssalat med tyttebær og hasselnødder
- Rødbeder med cremet gedeost
- Rug-crumble og tørret ramsløg til rødbeder
- Kyllingekofka
- Estragonmayonnaise
- Dansk okse med bitre salater
- Solbærvinaigrette til dansk okse
- Creme af artiskokker
- Brunet pisket smør
- Havgus, hjemmesyltede æbler og knækbrød
- Surdejsbrød

MENU

Laksetatar med fermenteret peber, syltet gulerod og brøndkarse

Allergener: Fisk og æg

Escabeche med bagt multe, sprøde løg og syltede sennepsfrø

Allergener: Fisk

Bagt spidskålssalat med syltede tyttebær og ristet hasselnødder

Allergener: Nødder

Rødbeder med cremet gedeost, rug-crumble og tørret ramsløg

Allergener: Mælk

Kyllingekofka med estragonmayonnaise

Allergener: Æg

Dansk okse med bitre salater og solbærvinaigrette

Allergener: Hvidløg

Creme lavet på grillede artiskokker og olivenolie

Allergener: Hvidløg

Brunet pisket smør med citronskal

Allergener: Mælk

Havgus med hjemmesyltede æbler og knækbrød fra Meyers Bageri

Allergener: Mælk

Surdejsbrød fra Meyers Bageri

Allergener: Gluten

MEYERS DELEMAD

VEJLEDNING

FREM GANGSMÅDE

Opvarmning

1. Forvarm ovnen til 175° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Stæk brødet med en anelse vand og lun den i ovnen i 15-20 min.
3. Lun kyllingekofta i ovnen i 15 min.
4. Lun oksekød i ovnen i 12-14 min.

Anretning

1. Skær brødet i skiver. Anret i brødkurv og servér med brunet pisket smør.
2. Escabeche af bagt multe er klar til servering.
3. Bagt spidskålssalat er klar til servering.
4. Fordel rug-crumble og tørret ramsløg henover rødbeder og cremet gedeost.
5. Skær oksekød i skiver og fordel solbærvinaigrette og skiver af okse henover de bitre salater. Servér artiskokcreme til.
6. Kyllingekofta er klar til servering efter opvarmning. Servér estragonmayonnaise til.
7. Havgus med hjemmesyltede æbler og knækbrød er klar til servering.

HÅN DTERING 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.

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.

