

MEYERS GRØNNE DELEMAD VEJLEDNING

Så er der mad...

Eller næsten

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

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

- Tatar på røget persillerod
- Escabeche med røget selleri, sennepsfrø og sprøde løg
- Estragon-emulsion
- Spidskålssalat med tyttebær og hasselnødder
- Rødbeder med cremet gedeost
- Rug-crumble og tørret ramsløg til rødbeder
- Løgtærte
- Creme af artiskokker
- Brunet pisket smør
- Havgus, hjemmesyltede æbler og knækbrød
- Surdejsbrød

MENU

Tatar på røget persillerod med fermenteret peber, syltet gulerod og brøndkarse

Allergener: Æg

Escabeche med røget selleri, sprøde løg og syltede sennepsfrø

Allergener: Hvidløg

Estragon-emulsion med tørret estragon

Allergener: Æg

Bagt spidskålssalat med syltede tyttebær og ristet hasselnødder

Allergener: Nødder

Rødbeder med cremet gedeost, rug-crumble og tørret ramsløg

Allergener: Mælk

Lun løgtærte med bagte tomater, estragon og frisk ost

Allergener: Gluten og mælk

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 GRØNNE 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 løgtærte i ovnen i 15 min.

Anretning

1. Skær brødet i skiver. Anret i brødkurv og servér med brunet pisket smør.
2. Tatar på røget selleri er klar til servering. Servér estragon emulsion til.
3. Escabeche med røget selleri, sennepsfrø og sprøde løg er klar til servering.
4. Bagt spidskålssalat er klar til servering.
5. Fordel rug-crumble og tørret ramsløg henover rødbeder og cremet gedeost.
6. Løgtærte er klar til servering efter opvarmning.
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.