

MEYERS GRØNNE 3-RETTERS

VEJLEDNING

Så er der mad...

Eller næsten

Meyers kokke har sammensat og tilberedt en velsmagende menu med årstidens bedste råvarer, som du/i nemt og hurtigt kan lune og servere for gæsterne.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt og 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

FORRET

- Mozzarella
- Råmarineret fennikel
- Æble
- Urtefløde
- Ristede hasselnødder
- Surdejsbolle
- Smør

HOVEDRET

- Svampeterrine
- Grillede sommerløg, persillerødder og linser
- Ribs
- Sauce bordelaise
- Kartoffler med brunet smør

DESSERT

- Chokoladekage
- Sarah Bernard-creme
- Vaniljesyltede blomster
- Mandelknas

FORRET

Mozzarella serveret med råmarineret fennikel, danske æbler, ristede hasselnødder og økologisk urtefløde.

Serveret med surdejsboller og pisket smør.

Allergener: Mælk og nødder (gluten i bolle)

HOVEDRET

Svampeterrine med sensommerens svampe og linser fra Puy, grillede sommerløg,

brændte, danske persillerødder og danske ribs

Serveret med svampesauce og små kartofler vendt med brunet smør

Allergener: sulfitter og mælk.

DESSERT

Økologisk tæt chokoladekage med hvid Sarah Bernard-creme serveret med vaniljesyltede danske blomster vendt med kardemomme og mandelknas.

Allergener: Gluten, æg og mælk

HÅNDTERING 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.

MEYERS GRØNNE 3-RETTERS

VEJLEDNING

FORRET

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. Lun boller i ovnen i 6-8 min.

Anretning

1. Anret mozzarella på en tallerken.
2. Skær skiver af æble og anret råmarineret fennikel og æble rundt om.
3. Fordel urtefløde henover og drys/pynt med ristede hasselnødder.
4. Servér de lune boller og pisket smør til.



HOVEDRET

Opvarmning

1. Varm svampeterrine i ovnen i 12-15 min.
2. Varm kartofler i bakken i ovnen 12-15 min. Husk at fjerne det øverste lag film først.
3. Lun grillede sommerløg, persillerødder og linser i bakken i ovnen i 10 min. Husk at fjerne det øverste lag film først.
4. Varm svampesauce i en gryde ved middelvarme under omrøring til den er gennemvarm.

Anretning

1. Komen smule sauce på hvertallerken.
2. Anret svampeterrine, grillede sommerløg, persillerødder og linser henover svampesauce.
3. Drys/pynt med ribs.
4. Servér de lune kartofler til.

DESSERT

Anretning

1. Tag chokoladekagen ud fra køl 15-20 min. inden servering.
2. Anret chokoladekage i en skål eller på tallerken.
3. Anret Sarah Bernard-creme og syltede blommer ved siden af.
4. Drys/pynt med mandelknas.

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 grønt i skåle og fade, og servere sauce i en skål eller kande.