

MEYERS DELEMAD

VEJLEDNING - KLASSISK

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:

Mandag-torsdag 9.00-17.00

Fredag 9.00-18.00

Lørdag 10.00-18.00

Søndag 10.00-14.00

Velbekomme

Madglade hilsner fra Meyers Køkken

TJEKLISTE

- ☐ Laksetatar med syltet gulerod og urter
- ☐ Escabeche med kulmule med sennepsfrø og sprøde løg
- ☐ Spidskålssalat med tyttebær og hasselnødder
- ☐ Rødbeder med cremet gedeost
- ☐ Rug-crumble og tørret ramsløg til rødbeder
- ☐ Kyllingekofta
- ☐ Estragonmayonnaise
- ☐ Bitre salater med oksekød og solbærvinaigrette
- ☐ Creme af artiskokker
- ☐ Brunet pisket smør
- ☐ Vesterhavsost sød kompot og knækbrød
- ☐ Surdejsbrød



MENU

Laksetatar med fermenteret peber, syltet gulerod og urter

Allergener: Fisk og æg

Escabeche med bagt kulmule, sprøde løg og syltede sennepsfrø

Allergener: Fisk

Bagt spidskålssalat med syltede tyttebær og ristet hasselnødder

Allergener: Nødder

Rødbeder med cremet gedeost, rug-crumble med tørret ramsløg

Allergener: Mælk

Kyllingekofta med estragonmayonnaise

Allergener: Æg

Bitre salater med dansk okse og solbærvinaigrette

Allergener: Hvidløg

Creme lavet på grillede artiskokker og olivenolie

Allergener: Hvidløg

Brunet pisket smør med citronskal

Allergener: Mælk

Vesterhavsost med sød kompot og knækbrød fra Meyers Bageri

Allergener: Mælk

Surdejsbrød fra Meyers Bageri

Allergener: Gluten

MEYERS DELEMAD

VEJLEDNING - KLASSISK



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. Stæk brødet med en anelse vand og lun den i ovnen i 10-12 min.
3. Lun kyllingekofta i ovnen i 15 min.

Anretning

1. Skær brødet i skiver. Anret i brødkurv og servér med brunet pisket smør.
2. Laksetatar med fermenteret peber, syltet gulerod og friske urter er klar til servering.
3. Escabeche af bagt kulmule er klar til servering.
4. Bagt spidskålssalat er klar til servering.
5. Fordel rug-crumble og tørret ramsløg henover rødbeder og cremet gedeost.
6. Bitre salater med okse og solbærvinaigrette er klar til servering. Servér artiskokcreme til.
7. Kyllingekofta er klar til servering efter opvarmning. Servér estragonmayonnaise til.
8. Vesterhavssost med sød kompot og knækbrød er klar til servering.

Har du også bestilt dessert? (Tilvalg)

Dessert

1. Gateau marcel tages ud fra køl ca. 5-10 min før servering.

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.

BRUGT SERVICE

Vi har anrettet maden på service, som skal rengøres og stilles klar i de kasser vi har leveret i. Vi afhenter returservice på det aftalte tidspunkt du har defineret ved bestilling.