

# MEYERS

## 3-RETTERS

### VEJLEDNING - VEGETAR

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende menu. I vejledningen kan du læse, hvordan du kommer sikkert i mål med maden – vi holder dig i hånden hele vejen og er der noget, du alligevel er i tvivl om, skal du ikke tøve med at skrive eller ringe til os.

Brug tjeklisten til at sikre, at du har fået alle elementer til menuen leveret. Læs vejledningen grundigt igennem, så er du klar til at gå i gang.

Du er altid velkommen til at kontakte os på [post@meyers.dk](mailto: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

- Syltede, hvide asparges
- Røget æggeblommecreme med kapers og artiskokker
- Ølandsboller
- Pisket brunet smør
- Stegt spidskål med misocreme
- Kartoffelgratin
- Gremolata på asparges og røgede rødder
- Svampesauce med trøffel
- Urter fra Nabofarm
- Syrlig sød rabarberkompot
- Luftig tonkacreme
- Smørristet havrecrumble
- Topping af hvid chokolade og mandler

## MENU

### FORRET

Syltede, hvide asparges serveret med røget æggeblommecreme vendt med kapers og grillede artiskokker  
Hertil økologiske ølandsboller og pisket smør  
Allergener: laktose, gluten, æg

### HOVEDRET

Stegt spidskål med misocreme og kerner, kartoffelgratin og gremolata på asparges og røgede rødder  
Hertil svampesauce med trøffel  
Allergener: laktose, æg, gluten

### DESSERT

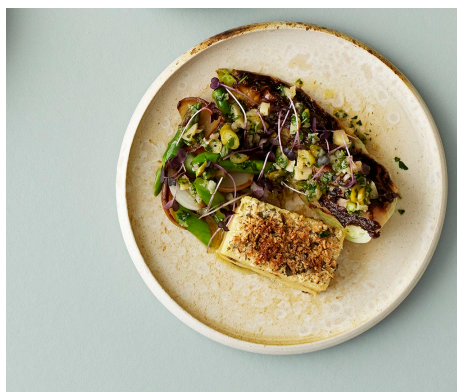
Trifli med syrlig sød rabarberkompot, smørristet havrecrumble, luftig tonkacreme og topping af hvid chokolade og mandler  
Allergener: laktose, gluten, nødder



# MEYERS

## 3-RETTERS

VEJLEDNING - VEGETAR



### 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. Ølandsboller stænkes med lidt vand og lunes i ovn på bagepapir i 10-12 min.
3. Stegt spidskål varmes i fadet i ovn i 15-20 min.
4. Kartoffelgratin sættes i ovnen op et stykke bagepapir eller i et ovnfast fad og bages i 15-20 min.
5. Svampesauce med trøffel varmes i en gryde under omrøring indtil den er gennemvarm.

#### Anretning

##### Forret

1. Røget æggeblommecreme med kapers og artiskokker anrettes med stor ske på tallerken.
2. Syltede, hvide asparges lægges rundt om cremen, som vist på billedet.
3. Pynt til sidst med grønne urter.
4. Hertil servér de lune ølandshvedeboller med pisket brunet smør.

##### Hovedret

1. Stegt spidskål lægges til højre på tallerkenen.
2. Kartoffelgratin lægges ved siden af spidskålen, som vist på billedet.
3. Gremolata kommes henover spidskålen og kartoffelgratinen.
4. Pynt til sidst med lidt friske urter.
5. Den varme svampesauce hældes udover retten eller kan med fordel serveres i en saucekande ved siden af.

##### Dessert

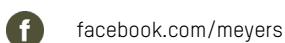
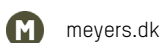
1. Fordel rabarberkompot i bunden af en skål eller portionsglas og kom derefter tonkacreme henover rabarberkompot
2. Drys til sidst med smørristet saltet havregrumble henover desserten. Herefter er den klar til servering.

#### HÅNDTERING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevestyrelsens 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, så den fylder mindst muligt undervejs og kan tåle at blive transporteret. Emballagen sorteres i henholdsvis plast og pap.



MEYERS