

# MEYERS TAPASMENU VEGETAR

Meyers kokke har sammensat og tilberedt vores bud på en nordisk inspireret tapasmenu, som du nemt og uden at bruge en masse tid i køkkenet, kan servere for dine gæster.

Velbekomme!

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	09.00-17.00
Fredag	09.00-18.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

## TJEKLISTE

1. Røget tempeh med gulerødder, langpeber & mayonnaise
2. Små tærter med løg & kartoffelfyld, asparges, creme fraiche & kaviar lavet på tang
3. Stegte blomkål, stikkelsbær, ristede kerner & miso med rapsolie
4. Grøntsagsterrine
5. Bagte & rå rødbeder med rygeost, peberrod & dehydreret solbær
6. Hvide asparges med løgkompot, tørrede kronblade & ristede kerner
7. Hummus med mandler & mynte
8. Syltede & røgede grøntsager & relish
9. Foccacia



## MENU

Let røget tempeh med langtidsbagte gulerødder, langpeber & mayonnaise med magnoliamiso

Allergener: æg

Små tærter med karamelliseret løg og kartoffelfyld, asparges, creme fraiche & cavi'art

Allergener: laktose, æg, gluten

Stegte blomkål, stikkelsbær, ristede kerner & miso med rapsolie

Terrine af sommerens grøntsager med Vesterhavssost, saltede græskarkerner & sommerløg

Allergener: laktose, æg, gluten

Bagte og rå rødbeder med cremet rygeost, frisk revet peberrod og dehydreret solbær

Allergener: laktose

Syltede hvide asparges med karamelliseret løgkompot, morgenfruer & ristede kerner

Allergener: laktose

Hummus på grønne ærter med mandler & mynte

Allergener: nødder

Meyers hjemmesyltede & røgede grøntsager & sæsonens relish

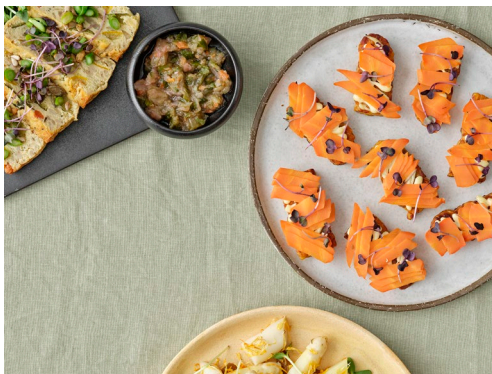
Foccacia på ølandshvede med tørret ramsløg, olivenolie & flagesalt

Allergener: gluten

### Bonus info & bæredygtigt:

Cavi'art er et bæredygtigt, plantebaseret alternativ til kaviar. Cavi'art er udvundet af tang.

# MEYERS TAPASMENU VEGETAR



## TILVALG - FREMGANGSMÅDE

Tapasmenuen er klar til servering. Har du bestilt og købt tilvalg, kan du følge nedenstående vejledning for opvarmning og anretning.

### Opvarmning & anretning

Ovnen forvarmes til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.

### Charcuteri

- Charcuteri tages ud fra køl 10-12 min. før servering.

### Danske oste

Allergener: laktose, gluten

- Danske oste tages ud fra køl 30 min. før servering, så de er tempererede.

### Økologisk okse & tomat

Allergener: gluten, æg

- Økologisk okse & tomat varmes i fadet i ovn i 15-20 min. eller indtil gennemvarmt. Herefter klar til servering.

### Kroketter af gris

Allergener: gluten, laktose

- Kroketter af gris lunes i fadet i ovn i 10-12 min. Herefter klar til servering.

### Quinoaboller & tomat

Allergener: gluten, æg

- Quinoa & tomat lunes i fadet i ovn i 15-20 min. eller indtil gennemvarmt. Herefter klar til servering.

### Kroketter med røget pastinak

Allergener: gluten, laktose

- Kroketter med røget pastinak lunes i fadet i ovn i 10-12 min. Herefter klar til servering

### Gateau marcel

Allergener: gluten, laktose, æg

- Gateau marcel tages ud fra køl 10-12 min. før 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. Termokassen skal til alm. affald/smått brændbart.

