

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 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
- Ølandsboller
- Pisket brunet smør
- Stegt spidskål
- Misocreme
- Kartoffelgratin
- Gremolata på asparges og røgede rødder
- Svampesauce med trøffel
- Urter til forret og hovedret
- 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 med hakkede asparges og røgede rødder
Hertil svampesauce med trøffel
Allergener: laktose, æg, gluten

DESSERT

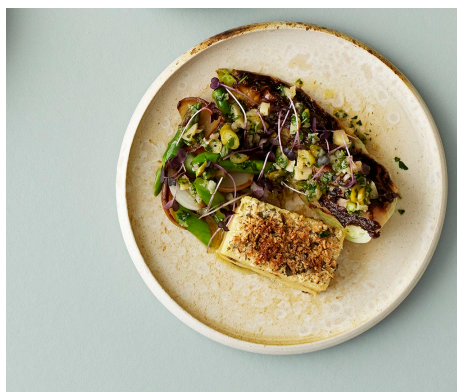
Trifli med syrlig sød rabarberkompot, smørristet havrecrumble, luftig tonkacreme og topping af hvid chokolade og mandler
Allergener: laktose, gluten, nødder



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 stækkes med lidt vand og lunes i ovn på bagepapir i 10-12 min.
3. Stegt spidskål pensles med misocreme og varmes i fadet i ovn i 15-20 min.
4. Kartoffelgratin sættes i ovnen på 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 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

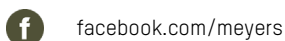
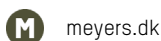
1. Fordel rabarberkompot i bunden af en skål eller portionsglas og kom derefter tonkacreme henover rabarberkompot
2. Drys til sidst med smørristet saltet havregrumble henover desserten. Herefter er den klar til servering.

HÅNDRING 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