

MEYERS JULEFROKOST

VEJLEDNING - KLASSISK

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende julefrokost. 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 buffeten 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

- Sild med rødløg, kapers og dild
- Æggesalat
- Gravad laks
- Rævesauce
- Frikadeller
- Syltede agurker
- Andelår
- Andesauce
- Kartoffler med brunet smør
- Græskar, smørbonnepuré, palmekål og havtorn
- Kålsalat
- Citrusvinaigrette
- Ristede kerner
- Rødkål
- Økologisk rugbrød og ølandshvedebrød
- Smør
- Risalamande
- Sukkerristede mandler
- Kirsebærsauce

MENU

Gammeldags modnede sild, marineret i æblecidereddike med rødløg, kapers og dild

Allergener: fisk

Gravad laks med enebær og fennikelfrø hertil
Meyers rævesauce og dild

Allergener: fisk, sennep

Cremet æggesalat med økologiske æg, sprøde æbler, selleri og kapers

Allergener: æg, selleri, sennep

Sprødstegte kalvefrikadeller med
Meyers syltede agurker

Allergener: gluten, æg, laktose

Andelår confiteret med laurbær, timian og stjerneanis

Kraftig andesauce smagt til med ribsgele og peber

Allergener: laktose, selleri

Stegte kartofler vendt med brunet smør,
timian og havsalt

Allergener: laktose

Krydret græskar med røget smørbonnepuré,
ristet palmekål og syltede havtorn

Sprød grøn og violet kålsalat vendt med
citrusvinaigrette og ristede kerner

Allergener: sennep

Rødkål kogt med kirsebæreddike fra Nordhavn
eddikebryggeri og julekrydderier

Meyers økologiske rugbrød
og ølandshvedebrød med smør

Allergener: gluten, laktose

Risalamande og kirsebærsauce tilsmagt med
kardemomme og appelsinskal

Allergener: laktose, nødder

DEL DIN OPLEVELSE OG VIND ET MADKURSUS

Del din middagsoplevelse på instagram og vind to billetter til et valgfrit madkursus i Meyers Madhus.

Tag os med @meyers. Vi trækker en vinder hver måned.

MEYERS JULEFROKOST

VEJLEDNING - KLASSISK



FREM GANGSMÅDE

Opvarmning & anretning

(Har du bestilt julefrokosten leveret varm. Gå da direkte til punkt 12)

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. Andelår og rødkål varmes i fadet i ovn i 20-25 min.
3. Kartofler varmes i fadet i ovn i 12-15 min.
4. Frikadeller varmes i fadet i ovn i 12-15 min. Servér med syltede agurker til.
5. Stænk begge slags brød med lidt vand og lun dem i ovn i 10-12 min.
6. Andesauce lunes nænsomt i en gryde under omrøring.
7. Brød skæres i passende skiver, serveres med smør.
8. Sild er klar til servering
9. Æggesalat er klar til servering.
10. Laks er klar til servering. Serveres med rævesauce og dild.
11. Krydret græskar er klar til servering.
12. Kålsalat vendes med citrusvinaigrette og ristede kerner før servering.
13. Risalamande er klar til servering. Drys med sukkerristede mandler og servér med kirsebærsauce til, som med fordel kan lunes i en gryde.

HÅNTERING 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.

RETURNERING AF SERVICE

Vi afhenter service og kasser den valgte afhentningsdag. Du skal blot skylle servicen fri for mad, så tager vi opvasken.

