

MEYERS JULEFROKOST

VEJLEDNING - TILVALG

Har du bestilt en eller flere af vores tilvalg til din julefrokost, kan du i vejledningen her læse, hvordan du kommer sikkert i mål med maden. Skulle du være i tvivl om noget, skal du ikke tøve med at skrive eller ringe til os.

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

1. Håndpillede rejer med smilende æg og citronmayo
2. Flæskesteg
3. Leverpostej og syltede rødbeder
4. Fiskefrikadeller med selleriremoulade
5. Tarteletter med frikassé af knoldselleri
6. Tarteletter med frikassé af røget kylling



MENU

Håndpillede rejer med smilende

økologiske æg og citronmayo

Allergener: skaldyr, æg, sennep

Flæskesteg af dansk frilandsgris med sprøde svær,
laurbærblade og sort peber

Økologisk leverpostej fra Troldegaarden

med Meyers syltede rødbeder

Fiskefrikadeller med dild, citronskal
og selleriremoulade

Allergener: fisk, gluten, æg, laktose, selleri, sennep

Sprøde tarteletter med cremet frikassé af knoldselleri,
gulerødder og vintergrønt

Allergener: gluten, laktose, selleri

Sprøde tarteletter med cremet frikassé af røget
kylling, rodfrugter og vintergrønt

Allergener: gluten, laktose, selleri

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 - TILVALG



FREM GANGSMÅDE

Opvarmning & anretning

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

Håndpillede rejer med smilende økologiske æg og citronmayo

- Halvér æg og anret dem på et passende fad sammen med rejerne og servér med citronmayo til.

Flæskesteg

- Flæskesteg varmes i ovn i 15 min. ved 185° varmluft, herefter skrues op på 250°. Steg videre til sværene er sprøde, du kan med fordel vende stegen så sværene ikke brænder. Tag herefter stegen ud og lad den trække/hvile i 10 min., inden den skæres i skiver.

Leverpostej

- Leverpostej lunes i bakken i ovn i 10-12 min. Servér med syltede rødbeder til.

Fiskefrikadeller med dild, citronskal og selleriremoulade

- Fiskefrikadeller varmes i fadet i ovn i 12-15 min. Servér med selleriremoulade til.

Sprøde tarteletter med cremet frikassé af knoldselleri, gulerødder og vintergrønt

- Tarteletterne lunes i ovn på bagepapir i 5-6 min. Imens varmes frikassé op i en gryde under omrøring indtil gennemvarm. Anrettes derefter i tarteletskålene

Sprøde tarteletter med cremet frikassé af røget kylling, rodfrugter og vintergrønt

- Tarteletterne lunes i ovn på bagepapir i 5-6 min. Imens varmes frikassé op i en gryde under omrøring indtil gennemvarm. Anrettes derefter i tarteletskålene

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.

RETURNERING AF SERVICE

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