

# MEYERS JULEFROKOST

## VEJLEDNING - VEGETAR

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](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

- Rødbedetatar
- Saltede mandler
- Æggesalat
- Svampepaté
- Vegetardeller
- Syltede agurker
- Grøntsagstærte
- Svampesauce
- Kartoffler med brunet smør
- Græskar, smørbonnepuré, palmekål og havtorn
- Kålsalat
- Citrusvinaigrette
- Ristede kerner
- Rødkål
- Økologisk rugbrød og ølandshvedebrød
- Smør
- Risalamande
- Sukkerristede mandler
- Kirsebærsauce

### MENU

Rødbedetatar med solbæredikke, saltede mandler og peberrod

*Allergener: nødder, sennep*

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

*Allergener: æg, selleri, sennep*

Svampepaté bagt med kastanjer og kerner, røgede rodfrugter og bagte løg

*Allergener: laktose, æg, gluten, nødder*

Vegetariske deller med dansk quinoa fra Lolland med Meyers syltede agurker

*Allergener: gluten, æg, laktose*

Grøntsagstærte med karamelliserede jordskokker, timian og vesterhavsost

*Allergener: gluten, laktose, æg*

Svampesauce med sort peber og timian

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 kirsebæredikke 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 - VEGETAR



## FREMGANGSMÅDE

### 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. Rødkål varmes i fadet i ovn i 20-25 min.
3. Grøntsagstærte varmes i fadet i ovn i 12-15 min.
4. Kartoffler varmes i fadet i ovn i 12-15 min.
5. Vegetardeller varmes i fadet i ovn i 12-15 min. Servér med syltede agurker til.
6. Stænk begge slags brød med lidt vand og lun dem i ovn i 10-12 min.
7. Svampesauce lunes nænsomt i en gryde under omrøring.
8. Brød skæres i passende skiver, serveres med smør.
9. Æggesalat er klar til servering.
10. Svampepaté er klar til servering.
11. Krydret græskar er klar til servering.
12. Rødbedetatar pyntes med saltede mandler og peberrod. Herefter klar til servering.
13. Kålsalat vendes med citrusvinaigrette og ristede kerner før servering.
14. Risalamande er klar til servering. Drys med sukkerristede mandler og servér med kirsebærsauce til, som med fordel kan lunes i en gryde.

### HÅNDBLING 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.