

MEYERS TAPASMENU

KLASSISK

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. Vejledningen dækker både hvis du har bestilt vores klassiske tapasmenu eller vores vegetar tapasmenu.

Velbekomme!

Du er altid velkommen til at kontakte os på 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

- Anderillette rørt med grov sennep
- Syltede rabarber
- Rugchips
- Brandade af kulmule
- Dressing på kærnemælk og dild
- Rødbedetatar
- Tærte med kartoffelkompot
- "Vitello tonnato" på tyndskåret okse
- Sprøde og råmarineret glaskål
- Årstidens grøntsager
- Hummus på lollandske bælgfrugter
- Focaccia
- Persille og salviepesto



MENU

Anderillette rørt med grov sennep og citrontimian serveret med syltede rabarber og rugchips

Allergener: Gluten, sennep

Brandade af kulmule med peberrod, fennikelcrudité og dressing på kærnemælk og dild

Allergener: Laktose, fisk

Rødbedetatar af bagt, syltet og rå rødbede med hibiscuspuré, tørrede solbær og skovsyre

Tærte med kartoffelkompot, løgpuré, Gammel Knas- ost og syltede løvstikkestilke

Allergener: Laktose, gluten, æg

Meyers "vitello tonnato" på tyndskåret okse, creme af confiteret kulmule, hvide ribs og estragon

Allergener: Æg, sennep, fisk

Sprøde og råmarineret glaskål med rygeostcreme, sprøde radiser og purløg

Allergener: Laktose

Årstidens grøntsager syltet i eddike fra Nordhavn Eddikebryggeri

Cremet hummus på lollandske bælgfrugter med solsikke tahin, løvstikke og syltede sennepsfrø

Allergener: Sennep

Saftig focaccia på ølandshvede med persille og salviepesto

Allergener: Gluten

Focaccia pensles/smøres med persille og salviepesto inden servering.



MEYERS TAPASMENU

VEGETARISK



TJEKLISTE

- Svampepaté
- Syltede rabarber
- Rugchips
- Brandade af saltbagt selleri
- Dressing på kærnemælk og dild
- Rødbedetatar
- Tærte med kartoffelkompot
- Tyndskåret zucchini
- Sprøde og råmarineret glaskål
- Årstidens grøntsager
- Hummus på lollandske bælgfrugter
- Focaccia
- Persille og salviepesto

MENU

Saftig svampepaté serveret med syltede rabarber og rugchips

Allergener: Gluten

Brandade af saltbagt selleri med peberrod, fennikelcrudié og dressing på kærnemælk og dild

Allergener: Laktose,

Rødbedetatar af bagt, syltet og rå rødbede med hibiscuspuré, tørrede solbær og skovsyre

Tærte med kartoffelkompot, løgpuré, Gammel Knas- ost og syltede løvstikkestilke

Allergener: Laktose, gluten, æg

Tyndskåret zucchini i marinade og saltet citron, olivensauce og merian

Sprøde og råmarineret glaskål med rygeostcreme, sprøde radiser og purløg

Allergener: Laktose

Årstidens grøntsager syltet i eddike fra Nordhavn Eddikebryggeri

Cremet hummus på lollandske bælgfrugter med solsikke tahin, løvstikke og syltede sennepsfrø

Allergener: Sennep

Saftig focaccia på ølandshvede med persille og salviepesto

Allergener: Gluten

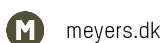
Focaccia pensles/smøres med persille og salviepesto inden servering.

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



meyers.dk



facebook.com/meyers



@meyers

MEYERS