

# 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](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 |

## TJEKLISTE

- Saltbagt selleri
- Fermenterede, hvide asparges
- Hollandaisecreme
- Saltede stikkelsbær
- Urter fra Nabofarm
- Surdejschips
- Focacciabrød
- Persille – og salviepesto
- Grillet aubergine
- Sprøde løg
- Syltede løg
- Grillede løg
- Nye kartofler
- Pebermarinade
- Olivensauce
- Chokolade kupler (3 stk. Pr. Person)
- Rabarberkompot
- Hasselnøddecrumble
- Solbær pulver

## MENU

### FORRET

Saltbagt selleri med fermenterede hvide asparges, hollandaisecreme, saltede stikkelsbær og sprøde surdejschips  
Hertil saftig focaccia på ølandshvede med persille og salviepesto

Allergener: laktose, gluten, æg, selleri

### HOVEDRET

Grillet aubergine med citrontimian serveret med syltede løg samt grillede og sprøde løg hertil aromatisk olivensauce og nye kartofler vendt i pebermarinade

### DESSERT

Chokoladekupler fyldt med mousse serveret med rabarberkompot og en crumble på hasselnødder og dehydreret solbær

Allergener: laktose, gluten, nødder, æg



# 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. Focacciabrødet stænkes med lidt vand og varmes i ovn på bagepapir i 10-12 min. smør herefter brødet med persille- og salviepesto.
3. Grillet aubergine varmes i ovnen i 15-20 min. til de er gennemvarme.
4. De grillede løg varmes i ovnen på bagepapir i 6-8 min.
5. Nye kartofler sættes i ovnen i et fad og lunes i ca. 10 - 12 min. til de er gennemvarme. Herefter vendes de i pebermarinade.
6. Olivensaucen lunes i en gryde ved svag varme.

## Anretning

### Forret

1. Saltbagt selleri anrettes på en tallerken.
2. Hollandaisecreme samt hvide asparges anrettes sammen med selleri.
3. Pynt til sidst med stikkelsbær, surdejschips og urter fra Nabofarm.
4. Hertil servér det lune focacciabrød med persille – og salviepesto.

### Hovedret

1. Grillet aubergine anrettes på en tallerken.
2. Grillede løg, syltede løg og sprøde løg anrettes ovenpå og ved siden af auberginen.
3. Olivensaucen hældes i midten af tallerkenen eller kan med fordel serveres i en saucekande ved siden af.
4. De nye kartofler lægges i en skål så de er klar til servering på bordet.

### Dessert

1. Anret de tre forskellige chokolade kupler på en tallerken
2. Rabarberkompotten og hasselnøddecrumble anrettes ved siden af. Drys til sidst solbærpulver hen over retten.

## 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. Vi har sørget for at pakke dine varer så intet service skal retur til Meyers

