

MEYERS PÅSKEFROKOST

KLASSISK

Meyers kokke har sammensat og tilberedt en nordisk inspireret påskefrokost, som du uden at bruge en masse tid i køkkenet, kan servere for dine gæster. Vejledningen dækker både hvis du har bestilt vores klassiske eller vores vegetariske påskefrokost. Har du spørgsmål, så tøv ikke med at skrive eller ringe til os. Velbekomme og god påske!

post@meyers.dk eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Mandag - torsdag	09.00-18.00
Fredag	10.00-18.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

TJEKLISTE

- Gammeldags modnet karrysild
- Urter fra Nabofarm
- Gravadv laks med fennikelcrudité
- Cremet hønsesalat
- Gulerodstatar
- Bitre salater med fermenterede hvide asparges
- Vinaigrette med sennepsfrø og pæreeddike
- Roastbeef af dansk økologisk okse
- Grov selleriremoulade
- Sprøde løg
- Økologisk surdejsbrød
- Økologisk maltrugbrød
- Pisket smør med kærnemælk og flagesalt



MENU

Gammeldags modnet karrysild med kapers, milde løg, æg og urter fra Nabofarm
Allergener: Fisk, æg

Gravadv laks med fennikelcrudité, fyrig peberrodscreme og dild
Allergener: Fisk, laktose

Cremet hønsesalat vendt med røgede rødder og estragon
Allergener: Æg, selleri

Gulerodstatar med fynsk rygeost og spæde radiseskud fra Nabofarm
Allergener: Laktose

Bitre salater med fermenterede hvide asparges, solsikkekerner og vinaigrette med sennepsfrø og pæreeddike fra Nordhavn Eddikebryggeri
Allergener: Sennep

Roastbeef af dansk økologisk okse med grov selleriremoulade og sprøde løg
Allergener: Selleri, sennep

Økologisk surdejsbrød og maltrugbrød
Allergener: Gluten

Pisket smør med kærnemælk og flagesalt
Allergener: Laktose

Anretning:

1. Gammeldags modnet karrysild med kapers, milde løg og æg, pyntes med urter fra Nabofarm og er herefter klar til servering
2. Vinaigrette med sennepsfrø og pæreeddike vendes med de bitre salater med fermenterede hvide asparges. Er herefter klar til servering
3. Roastbeef af dansk økologisk okse pyntes med sprøde løg og er herefter klar til servering.

MEYERS PÅSKEFROKOST

VEGETARISK



TJEKLISTE

- Cremet æggesalat med bladselleri
- Brandade af saltbagt knoldselleri
- Gravad laks med fennikelcrudité
- Svampeterrin
- Gulerodstatar med fynsk rygeost
- Bitre salater med fermenterede hvide asparges
- Vinaigrette med sennepsfrø og pæreeddike
- Creme af Nakskov bønner med røgede rødder
- Sprøde løg
- Økologisk surdejsbrød
- Økologisk maltrugbrød
- Pisket smør med kærnemælk og flagesalt

Anretning:

1. Vinaigrette med sennepsfrø og pæreeddike vendes med de bitre salater med fermenterede hvide asparges. Er herefter klar til servering
2. Creme af Nakskov bønner pyntes med sprøde løg og er herefter klar til servering.

MENU

Cremet æggesalat med bladselleri,
mild karry og karse

Allergener: Æg, laktose, selleri

Brandade af saltbagt knoldselleri med
fennikelcrudité, fyrig peberrodscreme og dild

Allergener: Laktose, selleri

Svampeterrin med karamelliserede løg

Gulerodstatar med fynsk rygeost og
spæde radiseskud fra Nabofarm

Allergener: Laktose

Bitre salater med fermenterede hvide asparges,
solsikkekerner og vinaigrette med sennepsfrø og
pæreeddike fra Nordhavn Eddikebryggeri

Allergener: Sennep

Creme af Nakskov bønner med røgede
rødder, sprøde løg og karse

Allergener: æg, laktose, gluten

Økologisk surdejsbrød og maltrugbrød

Allergener: Gluten

Pisket smør med kærnemælk og flagesalt

Allergener: Laktose

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