

# MEYERS PÅSKEFROKOST TILVALG

Har du bestilt og tilkøbt nogen af vores tilvalg til din påskefrokost, kan du i vejledningen her, læse hvordan du anretter og varmer maden. Har du spørgsmål - så tøv ikke med at skrive eller ringe til os.

Velbekomme og god påske!

[post@meyers.dk](mailto:post@meyers.dk) eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Man-torsdag	09.00-17.00
Fredag	10.00-18.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

## TJEKLISTE

### Smilende æg og grønlandske rejer

- Smilende æg, rejer, citronmayonnaise

### Anderillette rørt med grov sennep og citrontimian

- Anderillette
- Cornichoner

### Økologisk leverpostej fra Troldgaarden

- Leverpostej
- Solbærsyltede rødbeder

### Langtidsbraiseret lammeskank

- Lammeskank
- Ristede kartofler

### Kalvefrikadeller

- Kalvefrikadeller
- Grov sennep
- Drue agurker

### Sprøde urtedeller

- Kalvefrikadeller
- Grov sennep
- Drue agurker

### Danske oste

- Vesterhavsose, Gammelknas og Hvid Dame
- Knækbrød
- Kompot på kvæde

### Saftig mazarinkage

- Saftig mazarinkage
- Estragoncreme

## TILVALG/TILKØB

Smilende æg, grønlandske rejer og citronmayonnaise

Allergener: Æg, skaldyr

Anderillette rørt med grov sennep og citrontimian

serveret med cornichoner

Allergener: Sennep

Økologisk leverpostej fra Troldgaarden

med solbærsyltede rødbeder

Allergener: Laktose, æg, gluten

Langtidsbraiseret lammeskank med citron

og sort peber serveret med ristede kartofler

Kalvefrikadeller med surt og grov sennep

Allergener: Gluten, laktose og sennep

Sprøde urtedeller lavet på quinoa fra

Lolland Falster med surt og grov sennep

Allergener: Gluten, laktose, sennep

Danske oste med knækbrød og kompot på kvæde

Allergener: Gluten, laktose

Saftig mazarinkage med syrlig rabarber,  
estragoncreme og sukkerristede mandler

Allergener: Gluten, nødder, laktose, æg

Flødeboller fra Mark Hermann

Allergener: Nødder, laktose, gluten

Macarons

Allergener: Æg, nødder

Påskeæg fra Anker Chokolade

Allergener: Laktose, nødder



# MEYERS PÅSKEFROKOST TILVALG



## FREMGANGSMÅDE

### 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.

### Langtidsbraiseret lammeskank med ristede kartofler

- Lammeskank varmes i ovnfast fad i ovn i 30-35 min. Til den er gennemvarm.
- Kartofler lunes i ovnen i ca. 20 min til gennemvarme.

### Økologisk leverpostej fra Troldgaarden

- Leverpostej lunes i ovn i 10-12 min.
- Anret solbærsyltede rødbeder ved siden af leverpostejen. Herefter klar til servering.

### Kalvefrikadeller med surt og grov sennep

- Frikadeller lunes i et ovnfast fad i ovn i 12-15 min.
- Anret grov sennep og surt i hver sin skål. Er herefter klar til servering.

### Sprøde urtedeller med surt og grov sennep

- Urtedeller lunes i et ovnfast fad i ovn i 12-15 min.
- Anret grov sennep og surt i hver sin skål. Er herefter klar til servering.

### Tre slags danske oste med sød kompot og knækbrød

- Tre slags danske oste anrettes på et passende fad, sammen med sød kompot. Servér med sprøde knækbrød til.

## 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.

## PAKNING OG EMBALLAGE

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