

MEYERS

3-RETTERS

VEJLEDNING - KLASSISK

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 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

- Pocheret kulmule
- Fermenterede, hvide asparges
- Hollandaisecreme
- Saltede stikkelsbær
- Urter fra Nabofarm
- Surdejschips
- Focaccia
- Persille - og salviepesto
- Økologisk bøf af dansk oksemørbrad
- Smør, timian og hvidløg
- Sprøde løg
- Syltede løg
- Grillede løg
- Nye kartofler
- Pebermarinade
- Rødvinsauce med trøffel
- Moussekage
- Rabarberkompot
- Hasselnøddecrumble
- Solbær pulver
- Citrontimian sirup

MENU

FORRET

Pocheret kulmule med fermenterede hvide asparges, hollandaisecreme, saltede stikkelsbær og surdejschips
Hertil saftig focaccia på ølandshvede med persille og salviepesto
Allergener: Laktose, gluten, fisk, æg

HOVEDRET

Økologisk bøf af dansk oksemørbrad med syltede løg samt grillede og sprøde løg.
Serveret med rødvinsauce med trøffel og kartofler vendt i pebermarinade

DESSERT

Moussekage i fire lag serveret med rabarberkompot og crumble på hasselnødder og dehydreret solbær
Allergener: laktose, gluten, nødder, æg



FREMGANGSMÅDE

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 ovnen på bagepapir i 10-12 min. smør herefter brødet med persille og salviepesto.
3. Varm en pande op. Kom en smule olie på og steg mørbrad bøfferne ca. 2 min. på begge sider, så der er stegeskorpe hele vejen rundt. Tilsæt smør, timian og hvidløg på panden og lad det brune, vend mørbradbøfferne heri. Bøfferne lægges herefter i et ovnfast fad med bagepapir på sammen med timian og hvidløg fra panden. Bøfferne varmes. Mørbraden varmes i ovnen i ca. 6-8 min. Lad bøfferne hvile på et rent skærebæret i 3-5 min. inden de skæres midt over i 2 stykker og anrettes på tallerken.
4. Nye kartofler lægges i et ovnfast fad og lunes i ovnen ca. i 12-15 min. til de er gennemvarme. Herefter vendes i de i pebermarinaden.
5. De grillede løg varmes i ovnen på en bageplade på bagepapir i 6-8 min.
6. Rødvinsauce med trøffel opvarmes ved svag varme i en gryde under omrøring indtil den er gennemvarm.

Anretning

Forret

1. Kulmulen duppes tør for væske og brydes i stykker på en tallerken.
2. Hollandaisecreme samt asparges anrettes ovenpå kulmulen.
3. Pynt med saltede stikkelsbær, surdejschips og urter fra Nabofarm.
4. Servér hertil det lune focaccia med persille og salviepesto.

Hovedret

1. Oksemørbraden, skæres og anrettes på tallerken. Drys med lidt salt henover.
2. Grillede løg, syltede løg og sprøde løg anrettes ved siden af kødet.
3. Den varme rødvinsauce 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. Moussekagen anrettes på en tallerken. Rabarberkompot anrettes ved siden af.
2. Drys hasselnøddecrumble og dehydreret solbær henover desserten.
3. Lav en fordybning i rabarberkompotten og hæld citrontimian sirup ned i.



HÅNTERING 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.

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