

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 filet af kulmule
- Rygeostcreme
- Hvide ribs
- Sprød rug
- Radiseskud fra Nabo farm
- Focaccia
- Persille - og salviepesto
- Økologisk dansk oksemørbrad
- Karamelliserede jordskokker
- Jordskokkechips
- Syltede løgskaller
- Rødvins – og trøffelsauce
- Kartoffler vendt i trøffelmarinade
- Moussekage
- Æblepuré
- Hasselnøddecrumble
- Solbær pulver

MENU

FORRET

Pocheret filet af røget kulmule serveret med rygeostcreme, saltede hvide ribs, sprød rug og friske radiseskud fra Nabo farm
Allergener: Laktose, gluten, fisk,

HOVEDRET

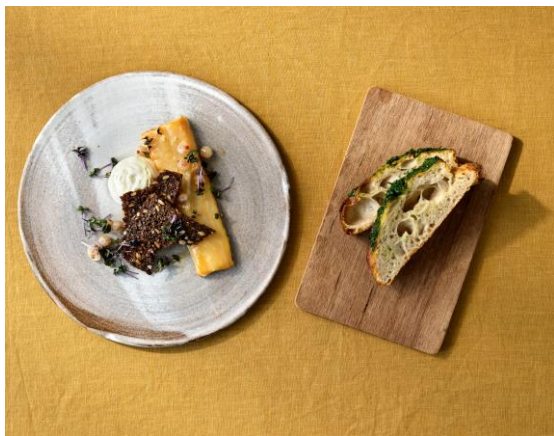
Rosa stegt dansk og økologisk oksemørbrad med karamelliserede jordskokker, jordskokkechips og syltede løgskaller serveret med rødvins – og trøffelsauce.
Serveres med kartofler marineret i trøffelmarinade

DESSERT

Moussekage i fire lag serveret med æblepuré 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.. Bøfferne lægges herefter i et ovnfast fad med bagepapir. Mørbraden varmes i ovnen i ca. 6-8 min. Lad bøfferne hvile på et rent skærebræt 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.
5. 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. Rygeostcreme anrettes ved siden af fisken som vist på billedet.
3. Pynt med saltede hvide ribs, sprød rug og radiseskud fra Nabo farm.
4. Servér hertil det lune focaccia med persille og salviepesto.

Hovedret

1. Den varme rødvinsauce hældes i midten af tallerkenen eller kan med fordel serveres i en saucekande ved siden af.
2. Oksemørbraden, skæres og anrettes på tallerken. Drys med lidt salt henover.
3. De karamelliserede jordskokker, jordskokkechips og syltede løgskaller anrettes ovenpå kødet.
4. Kartofler lægges i en skål så de er klar til servering på bordet.

Dessert

1. Æblepuré anrettes på en tallerken.
2. Moussekagen anrettes ved siden af æblepuré.
3. Drys hasselnøddecrumble og dehydreret solbær henover desserten og server herefter.

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