

MEYERS TAPASMENU

KLASSISK

Meyers kokke har sammensat og tilberedt vores bud på en nordisk inspireret tapasmenu, som du nemt og uden at bruge en masse tid i køkkenet, kan servere for dine gæster. Vejledningen dækker både hvis du har bestilt vores klassiske tapasmenu eller vores vegetar tapasmenu.

Velbekomme!

Du er altid velkommen til at kontakte os på post@meyers.dk eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Mandag – torsdag	09.00-17.00
Fredag	09.00-18.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

TJEKLISTE

- Kyllingerillette
- Sprød rugchips
- Urter
- Terrin af okseskank
- Sprøde cornichoner
- Peberrodscreme
- Røget kulmule
- Rugkrumme
- Radiseskud fra Nabo farm
- Smørbagt tærte
- Gulerodstatar
- Salat af røgede kejserrhatte
- Knasende valnødder
- Årstidens sprøde grøntsager
- Flækærtehummus
- Saftig focaccia
- Estragonpesto



MENU

Kyllingerillette med syltede rabarber,
sprød rugchips og urter
Allergener: Gluten

Terrin af okseskank med sprøde cornichoner og
peberrodscreme
Allergener: Laktose

Røget kulmule med bagte, hvide perleløg, saltede hvide
ribs, rygeostcreme, rugkrumme og
friske radiseskud fra Nabo farm
Allergener: Fisk, laktose og gluten

Smørbagt tærte med løgpuré, jordskokkecreme
på Gammel knasost og muskat. Toppet med
karamelliserede og syltede jordskokker
Allergener: Gluten, laktose og æg

Gulerodstatar med æblegastrik fra Nordhavn
eddikeybryggeri med friskost og
friske radiseskud fra Nabo farm
Allergener: Laktose

Salat af røgede kejserrhatte på en bund af misocreme med
miso fra Nordic Koji og knasende valnødder
Allergener: Nødder

Årstidens sprøde grøntsager syltet i eddike
fra Nordhavn Eddikeybryggeri

Flækærtehummus smagt til med romesco
lavet på bagte, gule peberfrugter

Saftig focaccia på ølandshvede
med estragonpesto
Allergener: Gluten

**Focaccia pensles/smøres med
estragonpesto inden servering.**



MEYERS TAPASMENU

VEGETARISK



TJEKLISTE

- Svampepaté
- Karl Johan mayonnaise
- Urter
- Røget og cremet rødbede-queuelle
- Sprød rug
- Radiseskud fra Nabo farm
- Bagt og marineret persillerod
- Røgede mandler
- Frisk persille
- Smørbagt tærte
- Gulerodstatar
- Salat af røgede kejserhatte
- Knasende valnødder
- Årstidens sprøde grøntsager
- Flækærtehummus
- Saftig focaccia
- Estragonpesto

MENU

Svampepaté med syltede rabarber,
Karl Johan mayonnaise og urter
Allergener: Æg, laktose og sennep

Røget og cremet rødbede-queuelle med saltede røde ribs,
tørret solbær, sprød rug og friske radiseskud fra Nabo farm
Allergener: Gluten

Bagt og marineret persillerod med persillepesto,
røgede mandler og frisk persille
Allergener: Nødder

Smørbagt tærte med løgpuré, jordskokkecreme
på Gl. knasost og muskat. Toppet med
karamelliserede og syltede jordskokker
Allergener: Gluten, laktose og æg

Gulerodstatar med æblegastrik fra Nordhavn
eddikeybryggeri med friskost og
friske radiseskud fra Nabo farm
Allergener: Laktose

Salat af røgede kejserhatte på en bund af misocreame
med miso fra Nordic Koji og knasende valnødder
Allergener: Nødder

Årstidens sprøde grøntsager syltet i eddike
fra Nordhavn Eddikeybryggeri

Flækærtehummus smagt til med romesco
lavet på bagte, gule peberfrugter

Saftig focaccia på ølandshvede
med estragonpesto
Allergener: Gluten

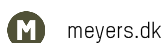
**Focaccia pensles/smøres med
estragonpesto inden servering**

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.

RETURNERING AF SERVICE

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



meyers.dk



facebook.com/meyers



@meyers