

MEYERS BRUNCH

VEJLEDNING TIL ANRETNING OG SERVERING

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende BRUNCH. I vejledningen kan du læse hvordan du kommer sikkert i mål med en velsmagende brunch – 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 din brunch 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

Velbekomme
Madglade hilsner fra Meyers Køkken

TJEKLISTE

- Overnight oats
- Mandler til overnight oats
- Yoghurt
- Hjemmelavet granola
- Quiche med ristede kartofler, rygeost og porrer
- Stegte timianpølser (2 per person)
- Æbleketchup
- Koldrøget færøsk laks røget i Nordhavn
- Danske økologiske oste
- Hjemmelavet marmelade
- Hjemmelavet hasselnøddespread
- Økologisk wienerbrød (1 per person)
- Økologisk surdejsboller (1½ per person)
- Økologisk rugbrød
- Økologisk smør
- Årstiden friske frugt

BRUNCH MENU

Overnight oats på mandelmælk med karame lliserede æbler, kanel og mandelknas
Allergener: Gluten, nødder

Yoghurt naturel med hjemmelavet, honningristet granola af frø og kerner og frysetørrede bær
Allergener: laktose

Quiche med kartofler, rygeost og porrer
Allergener: Gluten, nødder

Små, stegte timian-brunchpølser af okse og gris serveret med vores egen æbleketchup
Allergener: gluten

Vores egen koldrøget færøsk laks
Allergener: Fisk

Italiensk skinke med rosmarin, laurbærblade, merian og sennep
Allergener: Sennep

Udvalg af økologiske oste
Allergener: Laktose

Vores egen marmelade, hasselnøddespread og økologisk smør
Allergener: Laktose, nødder

Økologisk surdejsboller, wienerbrød og rugbrød
Allergener: Laktose, gluten



