

# MEYERS

## 3-RETTERS

### VEJLEDNING - VEGETAR

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

- Røgede rødbeder
- Rygeostcreme
- Røde ribs
- Sprød rug
- Radiseskud fra Nabo farm
- Focacciabrød
- Estragonpesto
- Svampepaté
- Karamelliserede jordskokker
- Jordskokkechips
- Syltede løgskaller
- Kartoffler vendt i trøffelmarinade
- Svampecreme på Karl Johan
- Chokolade kupler (3 stk. Pr. Person)
- Æblepuré
- Hasselnøddecrumble
- Solbær pulver

## MENU

### FORRET

Røget rødbede serveret med rygeostcreme, saltede røde ribs, sprød rug og friske radiseskud fra Nabo farm  
Allergener: Laktose og gluten

### HOVEDRET

Svampepaté med karamelliserede jordskokker, jordskokkechips og syltede løgskaller serveret med svampecreme på Karl Johan  
Serveres med kartofler marineret i trøffelmarinade

### DESSERT

Chokoladekupler fyldt med mousse 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 ovn på bagepapir i 10-12 min. smør herefter brødet med persille- og salviepesto.
3. Svampepaté varmes i ovnen i 15-20 min. til den er gennemvarme. Tages herefter ud af ovnen og pyntes med jordskokker, jordskokkechips og syltede løgskaller.
4. Kartofler sættes i ovnen i et fad og lunes i ca. 10-12 min. til de er gennemvarme.
5. Karamelliserede jordskokker lægges ligeledes i et ovnfast fad og lunes i ovnen i ca. 12-15 min. til de er gennemvarme.

## Anretning

### Forret

1. Røget rødbede anrettes på en tallerken.
2. Rygeostcreme anrettes ved siden af røget rødbede.
3. Sprød rug, røde ribs samt radiseskud fra Nabo farm anrettes ovenpå, og er herefter klar til servering.
4. Smør focacciabrød med estragonpesto, er herefter klar til servering,

### Hovedret

1. Svampepaté anrettes på en tallerken.
2. Svampecreme på Karl Johan anrettes ved siden af svampepaté.
3. Karamelliserede jordskokker, jordskokkechips og syltede løgskaller anrettes ovenpå og ved siden af svampepaté og svampecreme.
4. Kartofler lægges i en skål så de er klar til servering på bordet.

### Dessert

1. Anret de tre forskellige chokolade kupler på en tallerken
2. Æblepuré og hasselnøddecrumble anrettes ved siden af. Drys til sidst solbærpulver hen over retten.

## HÅNDTERING 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

