

MORTENSAFTEN

Vejledning

Så er der serveret. Eller næsten.... Meyers kokke har gjort deres ypperste for, at i får en god og velsmagende Mortensaften. I år har vi også tilbudt en vegetarisk menu og derfor er denne vejledning, både en guide til den klassiske menu og til den vegetariske menu. Har du bestilt nogle af vores tilvalg kan du også se hvordan du anretter dem i denne vejledning.

Læs vejledningen godt igennem og følg punkterne der viser, hvordan du nemt tilbereder og anretter aftenens menu. På de næste sider finder du en tjekliste, som du kan bruge, når du pakker maden ud. De sorte engangsbakker kan komme øverst i ovnen ved 185° grader. Husk at fjerne det øverste lag film først.

Vi sidder klar på telefon og mail, hvis du har spørgsmål.

Skriv til os på post@meyers.dk

Eller ring på tlf. 39 18 69 00

Torsdag den 9. november 9.00-18.00

Fredag den 10. november 9.00-18.00

VEGETARMENU

HOVEDRET

Terrine på svampe, kastanjer og røgede rodfrugter, rødkål kogt med kirsebæreddike, kraftig svampesauce, ristede kartofler vendt med timian og brune kartofler i karamelsauce, kompot på svesker, og æbler

Allergener: laktose, gluten, nødder, æg

DESSERT

Gammeldags æblekage med luftig vaniljecreme og sprød havrecrumble med solbærpulver

Allergener: laktose, gluten

KLASSISK MENU

HOVEDRET

Andebryst og confiteret andelår, rødkål kogt med kirsebæreddike, kraftig andesauce, ristede kartofler vendt med timian og brune kartofler i karamelsauce, kompot på svesker og æbler

Allergener: laktose

DESSERT

Gammeldags æblekage med luftig vaniljecreme og sprød havrecrumble med solbærpulver

Allergener: laktose, gluten



TJEKLISTE - KLASSISK

Hovedret

- ½ (sous videt) andebryst per person
- 1 confiteret andelår pr. person
- Rødkål
- Små kartofler med smør og timian
- Små kogte kartofler (til brunede kartofler)
- Karamelsauce til brunede kartofler
- Kompot af svesker og æbler
- Andesauce

Dessert

- Æblekompot
- Vaniljecreme
- Havre crumble med solbærpulver



FREMANGSMÅDE - KLASSISK

OPVARMNING

Hovedret

1. Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige, og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Andebryst duppes tør med køkkenrulle. Rids forsigtigt i fedtet med en skarp kniv i et mønster af tern på ca. 1 cm. Gnid herefter fedtsiden med lidt salt og peber. Det er vigtigt, at der ikke ridses helt ned til kødet, men kun i fedtet, for at holde på saft og smag ved stegning. Brystet placeres på en pande med en smule madolie ved middel varme og steges på skindsiden i ca. 5-6 min. Vend derefter brystet og steg videre i ca. 3-4 min. Lad brystet hvile i ca. 6-8 min. på et rent skærebræt efter stegning, inden det halveres. Derved bibeholdes saft og smag bedst.
3. Andelår og kartofler med smør og timian varmes i et ildfast fad i ovnen i 15-20 min.
4. Varm karamelsaucen i en dyb pande under omrøring. Når karamelsaucen bobler, tilsættes de små kogte kartofler. Lad de kogte kartofler og karamelsaucen simre ved middel varme, til kartoflerne er godt karamelliserede og klar til spising. Det tager ca. 10-12 min. Husk løbende at røre forsigtigt rundt i kartoflerne. Drys gerne med havsalt lige inden servering.
5. Rødkål varmes i en gryde ved middel varme til gennemvarm, i ca. 10 min. under omrøring.
6. Kompot varmes i en gryde ved middel varme i ca. 5 min. under omrøring.
7. Andesauce varmes i en lille gryde ved middel varme under omrøring til saucen er gennemvarm i ca. 5 min..

ANRETNING

Hovedret

1. Halvér andebrystet diagonalt og anret ½ bryst og 1 helt lår på hver tallerken sammen med rødkål, 1-2 skefuld brunede kartofler og 1-2 skefuld ristede kartofler, samt sveskekompot
2. Servér andesaucen i en saucekande ved siden af.

Dessert

1. Æblekompot portionsanrettes i små skåle.
2. Vaniljecremen fordeles ovenpå.
3. Havre crumble drysses henover før servering.

MORTENSAFTEN

Vejledning – Vegetarmenu

TJEKLISTE - VEGETAR

Hovedret

- Terrine med svampe og kastanjer
- Rødkål
- Små kartofler med smør og timian
- Små kogte kartofler (til brunede kartofler)
- Karamelsauce til brunede kartofler
- Kompot af svesker og æbler
- Svampesauce

Dessert

- Æblekompot
- Vaniljecreme
- Havrecrumble med solbærpulver



FREMGANGSMÅDE - VEGETAR

OPVARMNING

Hovedret

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. Terrine med svampe og kartofler med smør og timian varmes i et ovnfast fad i ovnen i 15-20 min. Lad herefter terrinen hvile i ca. 5. min.
3. Varm karamelsaucen i en dyb pande under omrøring. Når karamelsaucen bobler, tilsættes de små kogte kartofler. Sauter de kogte kartofler og karamelsaucen ved middel varme, til kartoflerne er godt karamelliserede og klar til spisning. Det tager ca. 10-12 min. Husk at røre forsigtigt rundt i kartofler og karamel løbende. Drys gerne med havsalt lige inden servering.
4. Rødkål varmes i en gryde ved middel varme til den er gennemvarm i ca. 10 min. under omrøring.
5. Kompot af svesker varmes i en gryde ved middel varme i ca. 5 min. under omrøring.
6. Svampesaucen varmes i en lille gryde ved middel varme under omrøring i ca. 5 min. til saucen er gennemvarm.

ANRETNING

Hovedret

1. Terrine anrettes på hver tallerken sammen med rødkål, 1-2 skefuld brunede kartofler og 1-2 skefuld ristede kartofler.
2. Servér svampesaucen i en saucekande ved siden af.

Dessert

1. Æblekompot portionsanrettes i små skåle.
2. Vaniljecremen fordeles ovenpå.
3. Havrecrumble drysses henover før servering.

MORTENSAFTEN

Vejledning – Tilvalg

TJEKLISTE - TILVALG

Forret (klassisk)

Allergener: laktose, selleri, gluten

- Rillette af citronbagt hvid fisk
- Saltbagt knoldselleri
- Peberrod
- Ristet boghvede
- Ølandshvedebolle

Forret (vegetar)

Allergener: laktose, sennep, gluten

- Rødbedetatar med syltede sennepskorn
- Rygeostcreme
- Peberrod
- Ristet boghvede
- Ølandshvedebolle

Kålsalat

Allergener: sennep

- Kålsalat
- Citrusvinaigrette
- Ristede kerner og frø

KÅLSALAT

Anretning

1. Kålsalaten vendes med citrusvinaigrette og ristede kerner og frø 10 min. før servering.

FORRET - KLASSISK

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. Ovnen skal fortsat være varm til hovedretten.
2. Stæk bollerne med en anelse vand og lun dem i ovnen på bagepapir i 5-6 min.

Anretning

1. Rillette anrettes på tallerken.
2. Knoldselleri fordeles ovenpå rillette.
3. Peberrod og ristet boghvede drysses hen over retten.
4. Servér med lune ølandshvedeboller til.

FORRET - VEGETAR

Opvarmning & anretning

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. Ovnen skal fortsat være varm til hovedretten.
2. Stæk bollerne med en anelse vand og lun dem i ovnen på bagepapir i 5-6 min.
3. Rødbedetatar anrettes på tallerken.
4. Smørristet sprød rug fordeles ovenpå rødbedetatar.
5. Peberrodscreme fordeles som små toppe eller som en spiseskefuld på anretningen.
6. Servér med lune ølandshvedeboller til.

HÅNDTERING 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.

PAKNING OG EMBALLAGE

Vi har pakket din mad nænsomt og praktisk, så det fylder mindst muligt. Emballagen sorteres i henholdsvis plast og pap. Termokassen skal til alm. affald/små brændbart.