

MEYERS JULEFROKOST

VEJLEDNING - KLASSISK

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en fremragende og velsmagende julefrokost. 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 buffeten 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

TJEKLISTE

- ☐ Sild med syltede rødløg
- ☐ Æggesalat med bladselleri, kapers og æbler
- ☐ Gravad laks med rygeostecreme og fennikel
- ☐ Salat af græskar med krydrede græskarkerner
- ☐ Sprødstegt andemedister
- ☐ Andesauce
- ☐ Rødkål
- ☐ Kalvefrikadeller
- ☐ Syltede efterårsgrøntsager
- ☐ Kartoffler stegt i smør
- ☐ Kålsalat med cremede skorzonerrødder
- ☐ Sennepsvinaigrette
- ☐ Økologisk rugbrød og ølandshvedebrød
- ☐ Pisket smør
- ☐ Risalamande
- ☐ Kirsebærsauce

MENU

Gammeldags modnede sild, med nelliker, allehånde og syltede rødløg

Allergener: fisk

Letrøget æggesalat med bladselleri, kapers og Lilleø æbler

Allergener: æg, selleri

Hjemmegravad laks med rygeostecreme og confiteret fennikel i saltet citron og sennepsfrø

Allergener: fisk, laktose og sennep

Kalvefrikadeller med Meyers hjemmesyltede efterårsgrøntsager

Allergener: gluten, æg, laktose

Andemedister

Allergener: gris

Andesauce smagt til med ribsgele og peber

Allergener: laktose og sulfitter

Kartofler stegt i smør og timian

Allergener: laktose

Rødkål kogt med kirsebæreddike fra Nordhavn Eddikebryggeri og julens varme krydderier

Salat af vintergræskar pocheret i blodappelsin og stjerneanis med krydrede græskarkerner

Sprød kålsalat med cremede skorzonerrødder og sennepsvinaigrette

Allergener: sennep

Meyers økologiske rugbrød og ølandshvedebrød med pisket smør

Allergener: gluten, laktose

Risalamande og kirsebærsauce tilsmagt med kardemomme og appelsinskal

Allergener: laktose, nødder

MEYERS JULEFROKOST

VEJLEDNING - KLASSISK



FREMGANGSMÅDE

Opvarmning & anretning

(Har du bestilt julefrokosten leveret varm. Gå da direkte til punkt 11)

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. Andemedister varmes i fadet i ovn i 12-15 min.
3. Rødkål varmes i skålen i ovn 12-15 min.
4. Kartoffler varmes i fadet i ovn i 12-15 min.
5. Frikadeller varmes i fadet i ovn i 12-15 min. Servér med de syltede efterårsgrøntsager til
6. Andesaucen lunes nænsomt i en gryde under omrøring til den er gennemvarm
7. Sild er klar til servering
8. Æggesalat er klar til servering.
9. Gravet laks er klar til servering.
10. Salat af vintergræskar er klar til servering.
11. Kålsalat vendes med sennepsvinaigrette lige inden servering.
12. Brødet skæres i passende skiver og anrettes sammen med det piskede smør.
13. Risalamande er klar til servering. Servér med kirsebærsauce til, som med fordel kan lunes i en gryde.

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.

RETURNERING AF SERVICE

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