

MEYERS JULEFROKOST

VEJLEDNING - TILVALG

Hvis du har bestilt et eller flere af vores tilvalg, følger her en vejledning til hvordan du opvarmer og anretter dem.

Denne vejledning er lavet til dig der har bestilt julefrokosten og selv varmer og luner maden.

Har du bestilt julefrokosten leveret varm, vil alle tilvalg være klar til servering ved ankomst.

Er der noget du er i tvivl om, så tøv ikke med at skrive eller ringe til os.

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

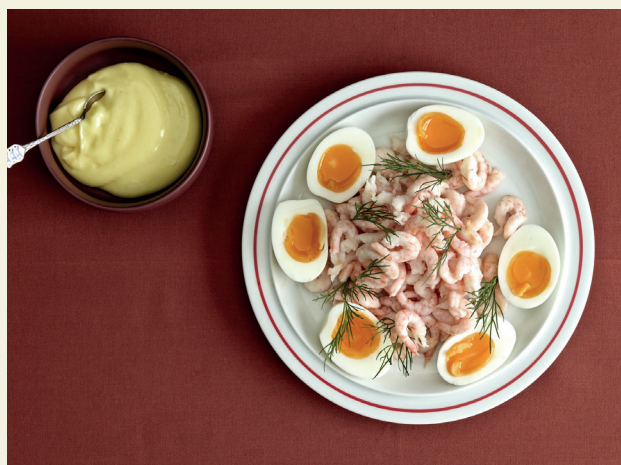
Mandag-torsdag 9.00-17.00

Fredag 9.00-18.00

Lørdag 10.00-18.00

Søndag 10.00-14.00

Madglade hilsner fra Meyers



Tilvalg

Håndpillede rejer med smilende æg,
citronmayonnaise og dild

Allergener: Æg, sennep og skaldyr

Cremet Hønsesalat med æbler estragon
og karamelliserede jordskokker

Allergener: Æg sennep og laktose

Fiskefrikadeller med dild, citronskal og
selleriremoulade

Allergener: Fisk, æg, sennep og laktose

Flæskesteg af dansk frilandsgris med
sprød svær, stegt med sort peber og
laurbærblade

Lun Leverpostej fra Troldegaarden med
stegte svampe og røget bacon

Allergener: Gris, gluten, æg og laktose

Lun svampepostej med cornichoner og
estragonsennep

Allergener: Sennep

Oste, 3 slags fra Arla Unika med sød
kompot og sprøde knækbrød

Allergener: Laktose og gluten

MEYERS JULEFROKOST

VEJLEDNING - TILVALG



Opvarmning og anretning

Har du bestilt julefrokosten leveret varm, vil alle vores tilvalg være klar ved ankomst lige til at servere

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. Æg og rejer er klar ved ankomst og serveres sammen med mayonnaise.
3. Cremet hønsesalat med æbler, estragon og karamelliserede jordskokker er klar til servering.
4. Oste fra Arla Unika, er klar til servering. Du kan med fordel tage ostene ud 30 minutter inden servering, så de får lidt temperatur. Server knækbrød og kompot til.
5. Flæskestegen varmes i ovnen, i fadet den leveres i. 20-25 minutter. Skru ovnen op på 220 grader de sidste 5 minutter for at få sværen helt sprød. Tag stegen ud af ovnen og lad den hvile på et rent skærebæret i 5-10 min. inden den skæres i skiver.
6. Leverpostej fra Troldegaarden med stegte svampe og røget bacon, lunes i fadet i ovnen, 12-15 minutter og er herefter klar til servering
7. Svampepostej med cornichoner og estragonsennep, lunes (uden cornichoner) i fadet i ovnen, 12-15 minutter. Server med cornichoner til.

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.