

MEYERS JULEFROKOST

VEJLEDNING - VEGETAR

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

- ☐ Saltbagt selleri med hasselnødde-emulsion, ristede hasselnødder og kapersbær
- ☐ Æggesalat med kapers og Lilleø æbler
- ☐ Krondildsmarinerede persillerødder med rygeostecreme
- ☐ Vegetarisk julemedister fra MATR
- ☐ Urte-deller
- ☐ Syltede efterårsgrøntsager
- ☐ Rødkål kogt med kirsebæreddike
- ☐ Svampesauce
- ☐ Kartoffler stegt i smør og timian
- ☐ Salat af vintergræskar med krydrede græskarkerner
- ☐ Kålsalat med cremede skorzonerrødder
- ☐ Sennepsvinaigrette
- ☐ Økologisk rugbrød og ølandshvedebrød
- ☐ Pisket smør
- ☐ Risalamande
- ☐ Kirsebærsauce

MENU

Salbagt selleri med hasselnødde-emulsion, ristede hasselnødder og kapersbær

Allergener: Æg, nødder og selleri

Letrøget æggesalat med bladselleri, kapers og Lilleø æbler

Allergener: æg og selleri

Krondildsmarinerede persillerødder med rygeostecreme og confiteret fennikel i saltet citron og sennepsfrø

Allergener: laktose og sennep

Vegetarisk "julemedister" lavet i samarbejde med MATR med Meyers syltede agurker

Allergener: Lupin

Krydrede urte-deller af lollandske ærter med efterårets hjemmesyltede grøntsager

Allergener: æg

Kartofler stegt i smør og timian

Allergener: laktose

Svampesauce med ribsgele og peber

Allergener: Sulfitter

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 appelsinskal

Allergener: laktose, nødder

MEYERS JULEFROKOST

VEJLEDNING - VEGETAR



FREM GANGSMÅDE

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. Vegetarisk medister varmes i fadet i ovn i 12-15 min.
3. Rødkål varmes i skål/fad i ovn i 12-15 min.
4. Kartofler varmes i fadet i ovn i 12-15 min.
5. Urte-deller varmes i fadet i ovn i 12-15 min. Serveres med de syltede efterårsgrøntsager til.
6. Svampesaucen lunes nænsomt i en gryde under omrøring til den er gennemvarm.
7. Saltbagt selleri med hasselnødde-emulsion er klar til servering
8. Æggesalat er klar til servering.
9. Krondildsmarinerede persillerødder med rygeostecreme er klar til servering.
10. Salat af vintergræskar er klar til servering.
11. Kålsalat vendes med sennepsvinaigrette lige inden servering.
12. Brødet skæres i skiver og anrettes sammen med pisket smør.
13. Risalamande er klar til servering. server med kirsebærsauce til, som med fordel kan lunes i en gryde.

HÅNTERING 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.