

# MEYERS TAPASMENU

## KLASSISK

Meyers kokke har sammensat og tilberedt vores bud på en nordisk inspireret tapasmenu, som du nemt og uden at bruge en masse tid i køkkenet, kan servere for dine gæster. Vejledningen dækker både hvis du har bestilt vores klassiske tapasmenu eller vores vegetar tapasmenu.

Velbekomme!

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

Mandag – torsdag	09.00-17.00
Fredag	09.00-18.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

### TJEKLISTE

- Kyllingerillette
- Sprød rugchips
- Urter
- Terrin af okseskank
- Sprøde cornichoner
- Peberrodscreme
- Røget kulmule
- Rugkrumme
- Radiseskud fra Nabo farm
- Smørbagt tærte
- Gulerodstatar
- Salat af røgede kejserrhatte
- Knasende valnødder
- Årstidens sprøde grøntsager
- Flækærtehummus
- Saftig focaccia
- Estragonpesto



### MENU

Kyllingerillette med syltede rabarber, sprød rugchips og urter  
Allergener: Gluten

Terrin af okseskank med sprøde cornichoner og peberrodscreme  
Allergener: Laktose

Røget kulmule med bagte, hvide perleløg, saltede hvide ribs, rygeostcreme, rugkrumme og friske radiseskud fra Nabo farm  
Allergener: Fisk, laktose og gluten

**Røget kulmule med bagte, hvide perleløg, syltede hvide ribs og rygeostcreme pyntes med rugkrumme og friske radiseskud**

Smørbagt tærte med løgpuré, jordskokkecreme på Gammel knasost og muskat. Toppet med karamelliserede og syltede jordskokker  
Allergener: Gluten, laktose og æg

Gulerodstatar med æblegastrik fra Nordhavn eddikebryggeri med friskost og friske radiseskud fra Nabo farm  
Allergener: Laktose

Salat af røgede kejserrhatte på en bund af misocreme med miso fra Nordic Koji og knasende valnødder  
Allergener: Nødder

Årstidens sprøde grøntsager syltet i eddike fra Nordhavn Eddikebryggeri

Flækærtehummus smagt til med romesco lavet på bagte, gule peberfrugter

Saftig focaccia på ølandshvede med estragonpesto  
Allergener: Gluten

**Focaccia pensles/smøres med estragonpesto inden servering.**



# MEYERS TAPASMENU

## VEGETARISK



### TJEKLISTE

- Svampepaté
- Karl Johan mayonnaise
- Urter
- Røget og cremet rødbedequenelle
- Sprød rug
- Radiseskud fra Nabo farm
- Bagt og marineret persillerod
- Røgede mandler
- Frisk persille
- Smørbagt tærte
- Gulerodstatar
- Salat af røgede kejserhatte
- Knasende valnødder
- Årstidens sprøde grøntsager
- Flækærtehummus
- Saftig focaccia
- Estragonpesto

### MENU

Svampepaté med syltede rabarber,  
Karl Johan mayonnaise og urter  
Allergener: Æg, laktose og sennep

Røget og cremet rødbedequenelle med saltede røde ribs,  
tørret solbær, sprød rug og friske radiseskud fra Nabo farm  
Allergener: Gluten

**Røget og cremet rødbedequenelle med saltede røde ribs og tørret solbær pyntes med sprød rug og friske radiseskud**

Bagt og marineret persillerod med persillepesto,  
røgede mandler og frisk persille  
Allergener: Nødder

Smørbagt tærte med løgpuré, jordskokkecreme  
på Gl. knasost og muskat. Toppet med  
Karamelliserede og syltede jordskokker  
Allergener: Gluten, laktose og æg

Gulerodstatar med æblegastrik fra Nordhavn  
eddikebryggeri med friskost og  
friske radiseskud fra Nabo farm  
Allergener: Laktose

Salat af røgede kejserhatte på en bund af misocreme  
med miso fra Nordic Koji og knasende valnødder  
Allergener: Nødder

Årstidens sprøde grøntsager syltet i eddike  
fra Nordhavn Eddikebryggeri

Flækærtehummus smagt til med romesco  
lavet på bagte, gule peberfrugter

Saftig focaccia på ølandshvede  
med estragonpesto  
Allergener: Gluten

**Focaccia pensles/smøres med  
estragonpesto inden servering**

#### 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.

#### RETURNERING AF SERVICE

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

