

# 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.

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

- Serano fr Ôxneholm
- Syltede artiskokker med persille
- Stracciatella med syltede tomater
- Grillede og syltede padrons
- Meyers hummus
- Bitre salater
- Parmesandressing
- Svampepaté og bagte løg
- Focaccia på ølandshvede
- Pesto
- Spansk manhego
- Spansk oliven



### MENU

12 måneders serano fro ôxneholm i Roskilde

Syltede artiskokker med persille

*Allergener: solsikkeolie*

Stracciatella med syltede tomater og urteolie

*Allergener: laktose*

Grillede og syltede padrons

*Allergener: eddike, sukker, spidskommer og korianderfrø*

Meyers hummus på danske bælgfrugter

*Allergener: solsikke og hvidløg*

Bitre salater med croutoner og parmesandressing

*Allergener: gluten, laktose og æg*

Svampepaté og bagte løg med balsamico

*Allergener: løg og hvidløg*

Focaccia på ølandshvede med pesto

*Allergener: solsikke, laktose og gluten*

Spansk manchego på fåremælk

*Allergener: laktose, pasteuriseret*

Spansk oliven i hvidløg, citron og rosmarin

*Allergene: hvidløg*



# MEYERS TAPASMENU

## TILVALG



### TJEKLISTE

- Brisling
- Kartoffler
- Sprødt rugbrød
- Stegte portobello svampe
- Chimichurri
- Grissini
- Rød romesco
- Oliventapenade
- Økologiske surdejsbrød
- Glutenfrit brød

### TILVALG

Brisling fra fangst med kartofler vendt i citronolie og sprødt rugbrød  
*Allergener: gluten, rapsolie og oliven*

Stegte portobello svampe med chimichurri  
*Allergener: Laktose,*

Grissini med rød romesco  
*Allergener: gluten, peberfrugt, hvidløg og solsikkekerner*

Oliventapenade  
*Allergener: olivenolie*

Økologisk surdejsbrød  
*Allergener: gluten*

Glutenfrit brød



#### HÅNTERING 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