

MEYERS TILVALG

Har du bestilt og tilkøbt nogen af vores tilvalg, kan du i vejledningen her, læse hvordan du anretter og varmer maden. Har du spørgsmål - så tøv ikke med at skrive eller ringe til os.

Velbekomme!

post@meyers.dk eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Man-torsdag	09.00-17.00
Fredag	10.00-18.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

Snacks og desserter

Danske oste

- Tre slags oste, knækbrød, kompot på kvæde og surdejsbrød

Allergener: Gluten og laktose

Ristede snacknødder

- Ristede snacknødder

Allergener: Nødder

Syltede, grønne ferskner

- Syltede, grønne ferskner

Flødeboller fra Mark Hermann

- Flødeboller fra Mark Hermann

Allergener: Gluten, laktose og nødder

Macarons

- Macarons

Allergener: Æg



Tilvalgsretter og brød

Vegetardeller med surt og cremet kartoffelsalat

- Vegetardeller, kartoffelsalat og surt

Allergener: Gluten og laktose

Frikadeller med surt og kartoffelsalat

- Frikadeller, kartoffelsalat og surt

Allergener: Gluten og laktose

Charcuteri fra Troldegaarden

- Charcuteri, grov sennep, cornichoner og surdejsbrød

Saml-selv-hotdogs

- Brioche, to slags pølser, sennep, ketchup, remoulade og ristede løg

Allergener: Gluten, æg og laktose

Økologisk surdejsbrød

- Økologisk surdejsbrød

Allergener: Gluten

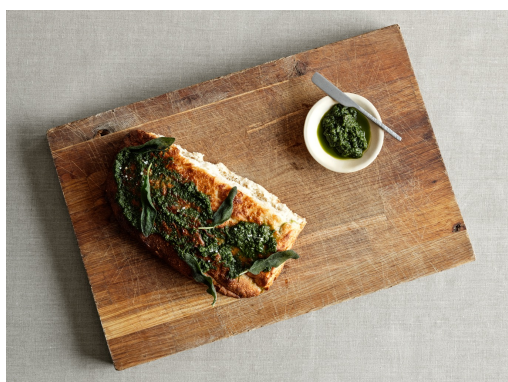
Focaccia med pesto

- Focaccia med pesto

Allergener: Gluten og laktose



MEYERS TILVALG



FREMGANGSMÅDE

Opvarmning & anretning

Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.

Vegetardeller med surt og cremet kartoffelsalat

- Vegetardeller lunnes i et ovnfast fad i ovn i 12-15 min. Er herefter klar til servering.

Frikadeller med surt og cremet kartoffelsalat

- Frikadeller lunnes i et ovnfast fad i ovn i 12-15 min. Er herefter klar til servering.

Focaccia på ølandshvede med pesto lavet på estragon

- Focaccia smøres med estragon pesto og er herefter klar til servering.

Saml-selv-hotdogs

- Brioche lunnes i ovnen i 3-5 minutter
- Pølserne steges på en middel-høj varm pande til de er sprøde (pølserne kan også varmes i ovnen i 5-7 min)
- Elementerne er nu klar til at blive samlet

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.

PAKNING OG EMBALLAGE

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