

MEYERS BRUNCH

VEJLEDNING TIL ANRETNING OG SERVERING

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende BRUNCH. I vejledningen kan du læse hvordan du kommer sikkert i mål med en velsmagende brunch – 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 din brunch 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 Køkken

TJEKLISTE

- Overnight oats med karamelliserede æbler
- Mandler til overnight oats
- Yoghurt
- Hjemmelavet granola
- Quiche med kartofler, rygeost og porrer
- Stegte timianpølser (2 per person)
- Æbleketchup
- Koldrøget færøsk laks
- Italiensk skinke
- Danske økologiske oste
- Økologisk marmelade
- Hjemmelavet hasselnøddespread
- Økologisk wienerbrød (1 per person)
- Økologisk surdejsboller (1½ per person)
- Økologisk rugbrød
- Økologisk smør

BRUNCH MENU

Overnight oats på mandelmælk med karamelliserede æbler, kanel og mandler
Allergener: Gluten, nødder

Yoghurt naturel med hjemmelavet, honningristet granola af frø og kerner
Allergener: Laktose, æg

Quiche med kartofler, rygeost og porrer
Allergener: Gluten, laktose, æg

Små, stegte timian-brunchpølser af okse og gris serveret med vores egen æbleketchup
Allergener: Selleri

Vores egen koldrøget færøsk laks
Allergener: Fisk

Italiensk skinke marineret med rosmarin, laurbærblade og merian

Udvalg af økologiske oste
Allergener: Laktose

Vores egen økologiske marmelade

Hasselnøddespread og økologisk smør
Allergener: Nødder, laktose

Økologisk wienerbrød
Allergener: Laktose, gluten, æg, nødder

Økologisk surdejsboller og rugbrød
Allergener: Gluten



MEYERS BRUNCH

VEJLEDNING TIL ANRETNING/ SERVERING

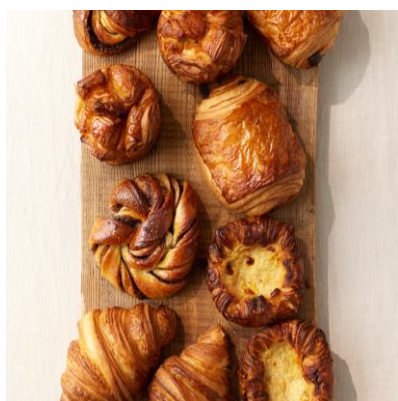
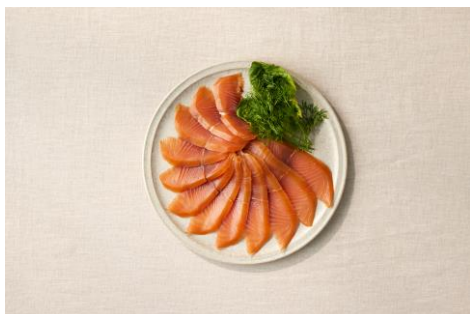
FREMGANGSMÅDE

Opvarmning (Har I bestilt varm levering, gå direkte til anretning):

1. Forvarm ovnen til 180° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Timian-brunchpølser varmes i ovnen i 5-6 minutter (Kan også steges på en medium varm pande i 5-6 minutter)
3. Quiche varmes i ovnen i 8-10 minutter.

Anretning af både varm og kold menu

1. Drys mandler henover overnattede oats inden servering
2. Drys granola henover yoghurten inden servering



HÅNDBLING 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.