

MEYERS

VEJLEDNING TIL KLASSISK BUFFET

JULEFROKOST

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende menu. 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 du er 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	09.00-17.00
Fredag	09.00-19.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

Velbekomme

Madglade hilsner fra Meyers Køkken

TJEKLISTE

- ☐ Gammeldags modnet sild
- ☐ Hjemmegravad laks med rygeostcreme, fennikel og sennepsfrø
- ☐ Æggesalat med bladselleri, kapers og æble
- ☐ Sprødstegt medister på and og gris med æbler og salvie
- ☐ Andesauce
- ☐ Frikadeller
- ☐ Efterårets syltede grøntsager
- ☐ Kartoffler stegt i smør og timian
- ☐ Rødkål kogt i kirsebæreddike og julens krydderier
- ☐ Perlebyg, bagte gulerødder med misodressing og ristet kål
- ☐ Friteret quinoa, solsikkekerner og tranebær
- ☐ Balsamisk æblepuré
- ☐ Frisk rødkål og savoykål
- ☐ Soyaristede valnødder
- ☐ Syltede ribs
- ☐ Hindbærvinaigrette
- ☐ Økologisk rugbrød og økologisk ølandshvedebrød
- ☐ Pisket økologisk smør
- ☐ Risalamande
- ☐ Kirsebærsauce med appelsinskal

MENU

Gammeldags modnet sild med nelliker, allehånde og syltet rødløg

Hjemmegravad laks med rygeostcreme og confiteret fennikel i saltet citron og sennepsfrø

Allergener: Laktose

Letrøget æggesalat med bladselleri, kapers og æbler

Allergener: Æg

Sprødstegt medister på and og gris med æbler og salvie serveret med andesauce

Frikadeller med efterårets syltede grøntsager

Allergener: Gluten, æg og laktose

Kartofler stegt i smør og timian

Allergener: Laktose

Rødkål kogt med kirsebæreddike fra Nordhavn

Eddikebryggeri og julens krydderier

Perlebyg, bagte gulerødder med cremet misodressing og ristet kål. Toppet med friteret quinoa, solsikkekerner og tranebær

Allergener: Gluten og laktose

Frisk rødkål og savoykål serveret på balsamisk æblepuré med hindbærvinaigrette, soyaristede valnødder og syltede ribs

Allergener: Nødder

Økologisk rugbrød og ølandshvedebrød fra bageriet serveret med pisket økologisk smør

Allergener: Gluten og laktose

Risalamande med mandler og polynesisk vanilje med kirsebærsauce med appelsinskal

Allergener: Laktose og nødder



MEYERSMEYERSMEYERSMEYERS

FREM GANGSMÅDE

OPVARMNING OG ANRETNING

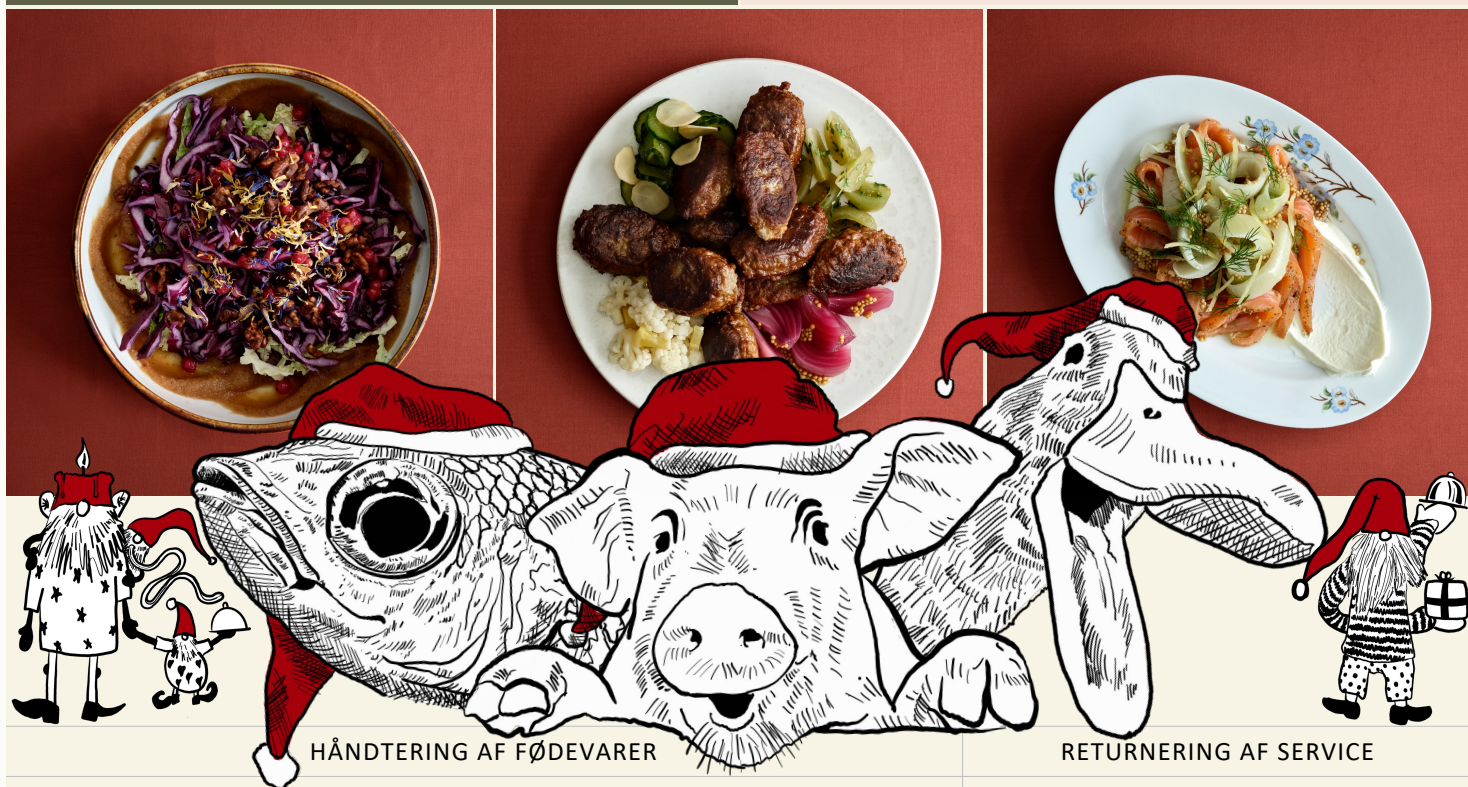
Hvis du har bestilt varm julefrokost, kan du gå direkte til bordet.

OPVARMNING

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. Medister varmes i fadet i ovn i 12-15 min.
3. Rødkål varmes i skålen i ovn 12-15 min.
4. Kartofler varmes i fadet i ovn i 12-15 min.
5. Frikadeller varmes i fadet i ovn i 12-15 min. Servér med efterårets syltede grøntsager til.
6. Andesaucen lunes nænsomt i en gryde under omrøring til den er gennemvarm.
7. Risalamanden tages ud så den kan tempereres og Kirsebærsaucen varmes nænsomt imens.

ANRETNING

1. Gammeldags modnet sild er klar til servering.
2. Hjemmegravet laks med rygeostcreme og confiteret fennikel er klar til servering.
3. Letrøget æggesalat er klar til servering.
4. Perlebyg pyntes med friterede quinoa, solsikkekerner og tranebær. Salaten er herefter klar til servering.
5. Frisk rødkål og savoykål vendes i hindbærvinaigrette og placeres på en bund af æblepuré. Herefter pyntes salaten med soyaristede valnødder og syltede ribs.
6. Hjemmebagt, økologisk brød skæres i skiver og serveres med pisket smør.
7. Risalamande serveres med den lune kirsebærsauce.



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.

RETURNERING AF SERVICE

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

 meyers.dk

 facebook.com/meyers

 @meyers

Vær opmærksom på at alle retter kan indeholde andre allergener end de anviste, dette gælder også for de forskellige diæter.
Kontakt Meyers for yderligere information på 39 18 69 00