



MEYERS

VEJLEDNING TIL TILVALG

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

Flæskesteg af saftig nakkekam serveret med sprøde svær vendt med enebær og letsyrlig eddikepulver

TJEKLISTE

- Flæskesteg
- Sprøde svær vendt med enebær og eddikepulver

Anretning

- Flæskestegen varmes i en forvarmet ovn på 180°C i 12-15 min. Herefter tages kødet ud af ovnen og efterlades til at hvile på et skærebræt i 10 min. inden det skæres.
- De sprøde svær vendt med enebær og letsyrlig eddikepulver er klar til servering.

Fiskefrikadeller med dild, citronskal og selleriremoulade

Allergener: Æg og laktose

TJEKLISTE

- Fiskefrikadeller
- Selleriremoulade

Anretning

- Fiskefrikadeller varmes i en forvarmet ovn på 180°C i 10-12 min. og er herefter klar til servering.
- Selleriremoulade er klar til servering.

Cremet hønsesalat med æbler, estragon og karamelliserede jordkokker

Allergener: Æg og laktose

TJEKLISTE

- Cremet hønsesalat med æbler og estragon

Anretning

- Cremet hønsesalat med æbler, estragon og jordkokker er klar til servering.

Hjemmelavet karrysild

Allergener: Æg og laktose

TJEKLISTE

- Hjemmelavet karrysild

Anretning

- Hjemmelavet karrysild er klar til servering.

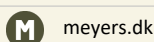
MEYERSMEYERSMEYERSMEYERS

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](https://instagram.com/meyers)

Vær opmærksom på at alle retter kan indeholde andre allergener end de anviste.

Kontakt Meyers for yderligere information på **39 18 69 00**



MEYERS

VEJLEDNING TIL TILVALG

JULEFROKOST



Håndpillede rejer med smilende æg, citronmayonnaise og dild

Allergener: Skaldyr og æg

TJEKLISTE

- Håndpillede rejer med smilende æg og dild
- Citronmayonnaise

Anretning

- Håndpillede rejer med smilende æg og dild samt citronmayonnaise er klar til servering.

Vores egne stegte sild serveret med frisk kartoffelkompot rørt med rygeost og toppet med peberrod og frisk purløg

Allergener: Gluten og laktose

TJEKLISTE

- Stegte sild på kartoffelkompot toppet med peberrod og frisk purløg

Anretning

- Stegte sild på kartoffelkompot er klar til servering.

Lun leverpostej med stegte svampe og røget bacon

Allergener: Gluten, æg og laktose

TJEKLISTE

- Leverpostej
- Stegte svampe og røget bacon

Anretning

- Leverpostej, stegte svampe og bacon varmes i en forvarmet ovn på 180°C i 10-12 min. og er herefter klar til servering.

3 slags oste med sød kompot og sprødt knækbrød

Allergener: Gluten og laktose

TJEKLISTE

- 3 slags oste
- Kompot
- Knækbrød

Anretning

- De forskellige oste serveres med sød kompot og sprødt knækbrød.

Økologisk ølandshvedebrød

Allergener: Gluten

Økologisk rugbrød

Allergener: Gluten

Økologisk glutenfrit brød

Økologisk glutenfrit rugbrød

Smuttet økologisk mandel

Allergener: Nødder



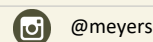
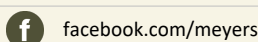
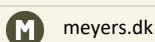
MEYERS MEYERS MEYERS MEYERS

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.



Vær opmærksom på at alle retter kan indeholde andre allergener end de anviste.

Kontakt Meyers for yderligere information på 39 18 69 00