

MEYERS

Nytårs vejledning

2024



Gælder for 3-retters menu · 4-retters menu · Tilvalg



Så blev det nytår

Vi har gjort os umage for, at I skal få en festlig og velsmagende nytårsaften. I vejledningen kan I læse, hvordan I kommer sikkert i mål med maden – vi holder jer i hånden hele vejen og er der noget, I alligevel er i tvivl om, skal I ikke tøve med at skrive eller ringe til os.

SÅDAN GØR DU

Brug tjeklisten til at se efter, om alle komponenter er i kassen. Alle retter er tydeligt markeret med etiketter, og noget af maden kan være pakket i samme beholder. Læs vejledningen grundigt igennem, så I er klar til at gå i gang. Vær opmærksom på, at vejledningen er gældende for både 3- og 4-retters menuerne.

Maden er pakket, så den bedst muligt bevarer sin friskhed og velsmag og kan modstå stød under transporten.

EMBALLAGE

For at mindske klimaaftrykket fra den emballage vi bruger, arbejder vi ud fra cirkulære principper om at reducere, genbruge og genanvende. Den plastikemballage, vi benytter til jeres nytårsmiddag, er primært af typerne PP, PET og rPET. Det betyder, at når I affaldssorterer emballagen fra nytårsmenuen, bliver den efterfølgende genanvendt og brugt i nye produkter. Flamingokassen sorteres som restaffald. Resten af emballagen sorteres som plast.

BRUG FOR HJÆLP?

Har du spørgsmål til din nytårsmenu, eller skulle du mod forventning mangle noget i din levering, så kontakt os på: post@meyers.dk eller tlf. 3918 6900 inden for nedenstående åbningstider. Bemærk at vi ikke har mulighed for at hjælpe uden for nedenstående tidspunkter:

Mandag den 30. december kl. 10-18

Tirsdag den 31. december kl. 10-15

Velbekomme og godt nytår!



KLASSISK MENU

Strandkrabbesbisque

med fyld af kammusling, hjertemusling og glaskål syltet med peberrodssaft sammen med syltede, grønne tomater og dansk tang

Pocheret torsk

(kun ved 4-retters menuen)

på en bund af smørbagt hvidkål. Serveret med sauce på karameliseret kål, brunet smør og sennepskorn sammen med kålchips

Dansk økologisk oksemørbrad

med pommes rösti serveret med rødbeder glaseret i blommegastrik, svampe-duxelles, rødvinsauce og syltede kantareller

Mørk chokoladebrownie

med syrlig solbærkompot, solbærmousse og solbærcoulis serveret med crumble



VEGETARISK MENU

Jordskokkesuppe

med fyld af karamelliserede jordskokker, syltet æble og grønne tomater vendt med hasselnøddolie

Saltbagt selleri

(kun ved 4-retters menuen)

på en bund af smørbagt hvidkål. Serveret med sauce på karameliseret kål, brunet smør og sennepskorn sammen med kålchips

Pithivier/Svampe-Wellington

med svampefyld og pommes rösti serveret med rødbeder glaseret i blommegastrik, svampe-duxelles, svampeglace og syltede kantareller

Mørk chokoladebrownie

med syrlig solbærkompot, solbærmousse og solbærcoulis serveret med crumble

Børnemenü

Hjemmelavet burger

serveret med saftig, økologisk oksekødsbøf i luftig, økologisk briochebolle

Chokoladedessert

med fyld af karamelcreme, hasselnød og chokolademousse toppet med sprød hasselnøddecrumble

Håndtering af fødevarer

Vi følger Fødevarestyrelsens retningslinjer 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.

KLASSISK MENU

INDEN DU GÅR I GANG

1. Sæt rösti til hovedretten i i ovnen ved 200° varmluft, da de skal nå at bage i 45-60 min. inden servering. Bemærk at vores opvarmningstider er vejledende, da ovne er forskellige, og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Tag bisquen og desserten ud af køleskabet, så de kan temperere inden servering.
3. Mørbraden tages ud af køleskabet og pakkes ud af emballagen 20 min. inden stegning. Dup kødet tør med lidt køkkenrulle, før stegning.

Forret

Opvarmning

1. Opvarm strandkrabbebisquen ved middelvarme under omrøring i en gryde, indtil temperaturen når kogepunktet, hvorefter der skrues ned for varmen.

Anretning

2. Fyldet af kammusling, hjertemusling, syltet grøn tomat og glaskål placeres i midten af den lune, dybe tallerken.
3. Hæld nu den varme bisque rundt om fyldet og pynt med dildolie, som dryppes ud over med en ske i en cirkulær bevægelse.



TJEKLISTE

- Strandkrabbebisque
- Fyld af kammuslinger, hjertemuslinger, syltet grøn tomat, glaskål med peberrod og tang
- Dildolie

ALLERGENER

Skaldyr, bløddyr, fisk og laktose

TIPS FRA KOKKEN

Bisquen kan med fordel skummes op med en stavblender, inden anretning, for at give en mere luftig tekstur.

Sæt tallerkener/skåle kort i ovnen, så de er lune, når du skal anrette forret, evt. mellemret og hovedret.

Anden ret (kun ved 4-retters menu)

Opvarmning

1. Placer torsk og hvidkålsskiver, som stadig forbliver i emballagen, i et simrende vandbad. Det er vigtigt, vandet ikke koger.
2. Varm nænsomt saucen ved middelvarme i en gryde.

Anretning

3. Pak kålskiverne ud og placer på midten af tallerkenen.
4. Pak torsken ud og placer ovenpå kålskiverne.
5. Hæld nænsomt saucen ud over anretningen med en ske i en cirkulær bevægelse og placer kålchips på toppen.



TJEKLISTE

- Hvidkål i skiver
- Ristet kålsauce med sennepsfrø og brunet smør
- Torsk
- Kålchips

ALLERGENER

Fisk, laktose og sennep

KLASSISK MENU

Hovedret

Opvarmning

1. Varm en pande godt op til stegning af kødet og tilsæt olie.
2. Læg mørbraden på - det skal gerne syde og sprudle, ellers er panden ikke tilstrækkelig varm. Steg hver side i ca. 90 sekunder. Husk at tilsætte salt til alle sider af mørbraden.
3. Skru ned for varmen, tilsæt en klat smør og evt. lidt hvidløg og frisk timian eller rosmarin. Vend kødet regelmæssigt i 2-3 min og hæld løbende det skummende smør over kødet.
4. Lad nu kødet hvile på et rent skærebræt i 10 minutter.
5. Opvarm nænsomt svampe-duxelles, rødvinsauce og glaserede rødbeder i hver sin gryde.
6. Sigt de syltede kantareller. Brug evt. syltelagen til at tilsmage rødvinsaucen.

Anretning

7. Placer röstien i den ene side af tallerkenen og anret svampe-duxelles herpå.
8. Placer de glaserede rødbeder sammen med tilhørende gastrik på modsatte side.
9. Skær mørbraden i ønskede skiver og placer ovenpå de glaserede rødbeder.
10. Hæld forsigtigt saucen mellem röstien og kødet.
11. Pynt med de syltede svampe rundt omkring på retten.



TJEKLISTE

- Mørbrad
- Röstie og svampe-duxelles
- Rosen- og blommeglaseret rødbedegarniture
- Rødvinsauce
- Syltede kantareller

ALLERGENER

Laktose

Dessert

Anretning

Fjern låget på de tempererede desserter og fordel crumble ligeligt ud over desserterne.



TJEKLISTE

- Glas med desserten
- Crumble

ALLERGENER

Gluten, laktose, æg og nødder

VEGETARISK MENU

INDEN DU GÅR I GANG

1. Sæt rösti til hovedretten i ovnen ved 200° varmluft, da den skal nå at bage i 45-60 min. inden servering.
2. Sæt pithivier/svampe-Wellington til hovedretten i ovnen ca 15. min efter röstien, da den kun skal have 35-40 min. Bemærk at vores opvarmningstider er vejledende, da ovne er forskellige, og tilberedningstiden derfor kan variere.
3. Tag bisquen og desserten ud af køleskabet, så de kan temperere inden servering. Desserten skal beholde låget på.

Forret

Opvarmning

1. Opvarm jordskokkebisquen ved middelvarme under omrøring i en gryde, indtil temperaturen når kogepunktet, hvorefter der skrues ned for varmen.

Anretning

2. Fyldet af karamelliserede jordskokker, syltet grøn tomat og hasselnødder placeres i midten af den lune, dybe tallerken.
3. Hæld nu den varme bisque rundt om fyldet og pynt med dildolie, som dryppes ud over med en ske i en cirkulær bevægelse.



TJEKLISTE

- Jordskokkebisque
- Fyld af karamelliserede jordskokker, syltet grøn tomat og hasselnødder
- Dildolie

ALLERGENER

Laktose og nødder

TIP FRA KOKKEN

Bisquen skummes op med en stavblender, inden anretning, for at give en mere luftig tekstur.

Tallerkener kan kortvarigt sættes i ovnen så de er lune, når du skal anrette forret, evt. mellemret og hovedret.

Anden ret (kun ved 4-retters menu)

Opvarmning

1. Placer saltbagt selleri og hvidkålsskiver, som stadig forbliver i emballagen, i et simrende vandbad. Det er vigtigt, vandet ikke koger.
2. Varm nænsomt sauceen ved middelvarme i en gryde.

Anretning

3. Pak kålskiverne ud og placer på midten af tallerkenen.
4. Pak den saltbagte selleri ud og placer ovenpå kålskiverne.
5. Hæld nænsomt sauceen ud over anretningen med en ske i en cirkulær bevægelse og placer kålchips på toppen.



TJEKLISTE

- Hvidkål i skiver
- Ristet kålsauce med sennepsfrø og brunet smør
- Saltbagt selleri
- Kålchips

ALLERGENER

Laktose og sennep

VEGETARISK MENU

Hovedret

Opvarmning

1. Varm rösti og pithivier/svampe-Wellington, som allerede er i ovnen, til de begynder at få en dejlig gylden overflade.
2. Opvarm nænsomt svampe-duxelles, svampesauce og glaserede rødbeder i hver sin gryde.

Anretning

3. Placer röstien i den ene side af tallerkenen og anret svampe-duxelles ovenpå.
4. Placer de glaserede rødbeder sammen med tilhørende gastrik på modsatte side.
5. Læg pithivier/svampe-Wellington ovenpå de glaserede rødbeder.
6. Hæld forsigtigt saucen mellem röstien og pithivier/svampe-Wellington.
7. Pynt med de syltede svampe rundt omkring på retten.



TJEKLISTE

- Pithivier/svampe-Wellington
- Rösti og svampe-duxelles
- Rosen- og blommeglaseret rødbedegarniture
- Svampesauce
- Syltede kantareller

ALLERGENER

Æg, gluten og laktose

Dessert

Anretning

Fjern låget på de tempererede desserter og fordel crumble ligeligt ud over desserterne.



TJEKLISTE

- Glas med desserten
- Crumble

ALLERGENER

Gluten, laktose, æg og nødder

BØRNEMENU

Opvarmning

HOVEDRET

1. Steg bøffen på panden med lidt fedtstof ved middelvarme i 3-4 min. på hver side, så den får en fin stegeskorpe. Krydr med salt og peber.
2. Læg ost på bøffen det sidste minut af stegetiden, så den smelter.
3. Lun bollen på et stykke bagepapir i ovnen i 2-3 min.

Anretning

HOVEDRET

1. Ketchup smøres på underbollen.
2. Bøffen anrettes på underbollen.
3. Mayonnaise smøres på overbollen.
4. Syltede agurker kommes ovenpå bøffen.
5. Burgeren samles.

DESSERT

Tag desserten ud 10 min. før servering.



TJEKLISTE

- Briochebolle
- Bøf
- Ost
- Syltede agurker
- Mayonnaise
- Ketchup
- Dessert

ALLERGENER

Gluten, æg og laktose

TILVALG



TILVALG



TIP

Hvis du har bestilt flere slags appetizers, kan du servere dem på et stort fad.

Natmads-burger

TJEKLISTE

- Briochebolle
- Bøff
- Ost
- Syltede agurker
- Mayonnaise
- Ketchup

ALLERGENER

Gluten, æg og laktose

Opvarmning

1. Steg bøffen på panden med lidt fedtstof ved middelvarme i 3-4 min. på hver side, så den får en fin stegeskorpe, og krydr med salt og peber.
2. Læg ost på bøffen det sidste minut af stegetiden, så den smelter.
3. Lun bollen på et stykke bagepapir i ovnen i 2-3 min.

Anretning

1. Ketchup smøres på underbollen.
2. Bøffen anrettes på underbollen.
3. Mayonnaise smøres på overbollen.
4. Syltede agurker kommes ovenpå bøffen.
5. Burgeren samles.

Caviar/CAVI'art

TJEKLISTE

- 30 g Caviar/Cavi'art
- Blinis
- Creme fraiche
- Skalotteløg

ALLERGENER

Gluten, æg, laktose og fisk (caviaren)

Fremgangsmåde

1. Lun kort blinis på begge sider på en middelvarm pande. De skal ikke stege, men bare have en smule varme.
2. Hak skalotteløg fint.
3. Anret de lune blinis med en skefuld creme fraiche, lidt skalotteløg og fordel caviar/Cavi'art ovenpå.

TILVALG

Tærte med N´duja

TJEKLISTE

- Tærte med kartoffel og N´duja

ALLERGENER

Gluten og laktose

Fremgangsmåde

Lun tærten i ovn på en bageplade med bagepapir i 4-5 min. ved 200° varmluft.

Østers

TJEKLISTE

- 12 stk. østers
- Østerskniv
- frisk citron og aromatisk mignolettes

ALLERGENER

Bløddyr

Fremgangsmåde

1. Hav et fad eller tallerken klar - gerne med knust is - til at sætte dine østers i.
2. Tag en klud eller et viskestykke og fold to gange på langs, så er det nemmere at håndtere østers, hvis man ikke er vant til at åbne dem. Læg din østers på viskestykket med den "spidse" ende af østers ved enden af kluden, og brug resten til at lægge oven på østers, så du kan holde den på plads.
3. Stik kniven ind i den "spidse" ende og rok kniven lidt frem og tilbage, imens du presser den ind i musklen. Når du mærker et lille 'pop', har du åbnet din østers.
4. Derefter skal du have skåret lukkemusklen over; følg toppen af din østersskal rundt med kniven, indtil du mærker modstand. Det er musklen, du skal skære over, så du frigør den øverste skal.
5. Gør det samme med den nederste del, så har du skåret din østers fri.
6. Placer østers i en cirkel på et fad eller tallerken, og kom en teske af kærnemælkvinaigretten i hver østers.

Gougères

TJEKLISTE

- Gougères
- Sprøjtepose med creme på Vesterhavsost
- Bøtte med løg- og eddikepulver

ALLERGENER

Æg, gluten og laktose

Fremgangsmåde

1. Gougères lunes 1 min. i ovnen ved 200°.
2. Klip et lille hul i sprøjteposen og stik sprøjteposen igennem den flade bund på dine gougères og fyld dem forsigtigt med creme på Vesterhavsost.
3. Anret gougères på et passende fad eller stor tallerken.
4. Drys eddikepulver forsigtigt over de fyldte gougères.

TIP

Hvis du har en lille sj, kan du med fordel komme løg- og eddikepulver i den og bruge den til forsigtigt at fordele pulveret med.

Surdejsbaguette

ALLERGENER: Gluten

Lun surdejsbaguette i ovnen i ca. 5-10 min ved 200° varmluft.

Kransekage

ALLERGENER: Nødder og æg

Snackpakke

ALLERGENER: Nødder

Flødeboller

ALLERGENER: Spor af nødder, laktose og gluten

Macarons

ALLERGENER: Æg, nødder og gluten



MEYERS

MADEN TIL DIN NÆSTE FEST

Hvis den kommende tid byder på nytårskur, barnedåb eller måske fødselsdagsfest, giver vores kokke gerne en hånd med maden. Om du er mest til en klassisk buffet eller en smuk servering kanapéer, har vi gode bud på maden.

SPAR 10% I JANUAR OG FEBRUAR*

Bestil på [Meyers.dk](https://meyers.dk) og brug rabatkoden: **VINTER**

*Rabatkoden gælder på buffet- og receptionsmenuen ved bestilling til levering i perioden 15. januar - 28. februar 2025.