

# MEYERS

K L A S S I S K E

## PÅSKEFROKOST

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende menu. I vejledningen som både dækker vores varme buffet og vores kolde buffet, 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](mailto:post@meyers.dk) eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Mandag-onsdag	09.00-14.30
Skærtorsdag	10.00-17.00
Langfredag	10.00-16.00
Lørdag	10.00-17.00
Søndag (påskedag)	10.00-14.00
Mandag (2. påskedag)	10.00-17.00

Velbekomme

Madglade hilsner fra Meyers Køkken

### TJEKLISTE

- Smilende æg, rejer og dild
  - Citronmayonnaise
  - Marinerede sild
  - Bagte tomater med pisket ricotta
  - Meyers økologiske maltrugbrød
  - Meyers økologiske surdejs hvedebrød
  - Braiseret lammeskank
  - Ramsløgspesto og sort hvidløgsuré
  - Farvede gulerødder
  - Krydret dukkah
  - Ristede danske kartofler
  - Bitre salater
  - Figenvinaigrette og sprøde croutoner
  - Citron og birkeskage
  - rosmarin creme fraiche
- BØRNEMENU (Allergener: Gluten, æg og laktose)**
- Fiskefrikadeller
  - Kartofler
  - Remoulade og dip
  - Sprøde grøntsager

### *I starter med*

*Smilende æg, rejer, citronmayonnaise og dild*

*Allergener: Krebssdyr og æg*

*Marinerede sild, vadouvan og creme fraiche, kapersbær og syltede stikkelsbær*

*Allergener: Laktose*

*Bagte semifriske tomater med frisk oregano, pisket ricotta med citron og olivenolie*

*Allergener: Laktose*

*Meyers økologiske maltrugbrød*

*Allergener: Gluten*

*Meyers økologiske surdejs hvedebrød*

*Allergener: Gluten*

### *I fortsætter med*

*Braiseret lammeskank med ramsløgspesto og sort hvidløgsuré*

*Allergener: Nødder*

*Farvede gulerødder, rosmarin og salvie marinade med dukkah*

*Allergener: Nødder*

*Ristede, danske kartofler med smør og frisk timian*

*Allergener: Laktose*

*Bitre salater serveret med en frisk figenvinaigrette og sprøde croutoner*

*Allergener: Gluten*

### *Det søde punktum*

*Citron og birkeskage med lavendelsirup og rosmarin creme fraiche*

*Allergener: Gluten, æg og laktose*

# FREMgangsMÅDE PÅSKEFRØKOST

## FØRSTE SERVERING

### ANRETNING

1. Smilende æg med rejer og dild serveres med citronmayonnaise.
2. Marinerede sild med vadouvan og creme fraiche er klar til servering.
3. Bagte tomater af med pisket ricotta er klar til servering.
4. Maltrugbrød og hvedebrød skæres i skiver og er herefter klar til servering

## DESSERT

### ANRETNING

1. Citron og birkeskage med lavendelsirup serveres med rosmarin creme fraiche.

## Børnemenü

### OPVARMNING OG ANRETNING

1. Fiskefrikadeller samt kartofler varmes i ovnen i 10 min. og serveres herefter med grov remoulade, dip og sprøde grøntsager

## ANDEN SERVERING

### OPVARMNING

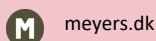
1. Forvarm ovnen til 180° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Lammeskank varmes i ovnen i 15-20 minutter til gennemvarm. Tag kødet ud af ovnen og lad det hvile i 10 min. Inden servering. Lammeskanken serveres med ramsløgspesto samt sort hvidløgspuré.
3. Kartoflerne varmes i ildfast fad i 10-15 min. og er herefter klar til servering.

### ANRETNING

1. Gulerødder med rosmarin- og salviemarinade drysses med sprød dukkah og er herefter klar til servering.
2. Bitre salater vendes med figenvinaigrette samt sprøde croutoner og er herefter klar til servering.

## HÅNDTERING 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.



meyers.dk



facebook.com/meyers



@meyers

## 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  
**(gluten, krebsdyr, æg, mælk/laktose, nødder)**

Kontakt Meyers for yderligere information på 39 18 69 00