

MEYERS

KLASSISK JULEFROKOST

VEJLEDNING

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende menu. I vejledningen til Meyers julefrokost kan du læse, hvordan du kommer sikkert i mål med maden.

Brug tjeklisten til at sikre, at du har fået alle elementer til julefrokosten 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-onsdag	09.00-14.30
Torsdag	09.00-17.00
Fredag	09.30-18.00

I weekenderne er det tlf. **26 47 56 93** i

nedenstående tidsrum vi skal kontaktes på:

Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

Velbekomme,

Madglade hilsner fra Meyers Køkken.

TJEKLISTE

- ☐ Marinerede sild med saltede stikkelsbær og dild
- ☐ Æggesalat med bladselleri, kapers og æbler
- ☐ Rillette på varmrøget laks med creme fraiche
- ☐ Kalveleverpostej med sprød bacon og svampe
- ☐ Salat af vinterkål med danske blommer
- ☐ Sojaristede valnødder
- ☐ Salat af perlebyg med bagte rødløg og hummus
- ☐ Kirsebærvinaigrette
- ☐ Julemedister
- ☐ Sød julesennep
- ☐ Frikadeller af dansk kalvekød
- ☐ Rødkål med solbæreddike
- ☐ Risalamande med ristede mandler og vanilje
- ☐ Kirsebærsauce
- ☐ Surdejsbrød
- ☐ Maltrugbrød
- ☐ Smør
- ☐ Krydderfedt

MENU

Marinerede sild med saltede stikkelsbær og frisk dild

Æggesalat vendt med bladselleri, kapers og sprøde æbler fra Lilleø

Allergener: laktose

Rillette på varmrøget laks med creme fraiche og pyntet med sprød bronzefennikel

Allergener: laktose

Kalvepostej med sprød bacon og ristede svampe

Allergener: laktose og gluten

Salat af vinterkål med danske blommer og sojaristede valnødder vendt med vores egen gastrik med honning og rosmarin

Allergener: nødder

Salat af dansk perlebyg med bagte rødløg og hummus af lokale rødbeder vendt med kirsebærvinaigrette og toppet med rødbedeskud

Allergener: gluten

Vores egen julemedister med hjemmelavet, sød julesennep rørt med honning og varme krydderier

Allergener: gluten

Saftige frikadeller af dansk kalvekød

Allergener: gluten

Hjemmelavet rødkål rørt med vores egen solbæreddike smagt til med kanel og appelsin

Risalamande med ristede mandler og vanilje serveret med vores egen kirsebærsauce

Allergener: laktose, nødder

Økologisk surdejsbrød og maltrugbrød serveret med smør og krydderfedt

Allergener: gluten og laktose

MEYERS

KLASSISK JULEFROKOST

VEJLEDNING



FREMANGSMÅDE

De fleste af retterne bliver leveret, så de er klar til servering, allerede når I modtager maden. Enkelte retterne skal dog vendes med vinaigrette, drysses med valnødder eller lunes i ovn/gryde. Følg opvarmning og anretning herunder inden I nyder Meyers julefrokost:

Opvarmning:

OBS: Alle retterne herunder kan også nydes kolde.

Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere

1. Kalveleverpostej lunes i fadet i ovnen i ca. 8-10 min. Herefter er den klar til servering.
2. Julemedister lunes i fadet i ovnen i 10-15 min. Herefter er den klar til servering
3. Frikadeller af dansk kalvekød lunes i ovnen i 10-15 min. Herefter er den klar til servering.
4. Rødkål lunes i en gryde, under jævnlig omrøring, ved svag varme i c. 8-10 min. Herefter er den klar til servering.
5. Kirsebærsauce lunes i en gryde ved svag varme under omrøring i ca. 5 min. Herefter er den klar til servering.

Anretning af Meyers julefrokost:

1. Salat af vinterkål med danske blomster, drysses med sojaristede valnødder. Herefter er salaten klar til servering.
2. Salat af perlebyg med bagte rødæg og hummus af rødbeder, vendes med kirsebær vinaigrette. Herefter er salaten klar til servering.

HÅNTERING 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