



Vejledning JULEFROKOST

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en fremragende og velsmagende julefrokost. 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 er du 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 til onsdag 9.00-14.30

Torsdag 9.00-17.00

Fredag 9.30-19.00

Telefon i weekenden: 26 47 56 93

Lørdag 10.00-18.00

Søndag 10.00-14.00

Velbekomme

Madglade hilsner fra Meyers

TJEKLISTE

- ☐ Sild med saltede stikkelsbær
- ☐ Æggesalat med bladselleri, kapers og æbler
- ☐ Rillette på varmrøget laks
- ☐ Leveleverpostej af gris med sprød bacon og svampe
- ☐ Salat af sprød vinterkål med blommer og valnødder
- ☐ Valnødder til salat
- ☐ Salat af dansk perlebyg med bagte rødløg og hummus
- ☐ Kirsebærvinaigrette til salat
- ☐ Julemedister
- ☐ Sød julesennep
- ☐ Kalvefrikadeller
- ☐ Hjemmelavet rødkål
- ☐ Økologisk surdejsbrød og maltrugbrød
- ☐ Smør
- ☐ Krydderfedt
- ☐ Risalamande med mandler
- ☐ Kirsebærsauce

MENU - KLASSISK

Marinerede sild med saltede stikkelsbær
og frisk dild
Allergener: fisk

Æggesalat vendt med bladselleri, kapers
og sprøde æbler fra Lilleø
Allergener: æg, laktose, selleri,

Rillette på varmrøget laks med creme fraiche
og pyntet med sprød bronzefennikel
Allergener: fisk, laktose, æg

Leverpostej af gris med sprød bacon og ristede
svampe
Allergener: gluten, laktose

Salat af sprød vinterkål med danske blommer
og soyaristede valnødder vendt med vores egen
gastrik med honning og rosmarin.
Allergener: nødder, (gluten i soya)

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

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

Sæftige frikadeller af dansk kalvekød
Allergener: gluten

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

Risalamande med ristede mandler og vanilje, serveret med
vores egen kirsebærsauce smagt til med appelsin,
kardemomme og kanel
Allergener: laktose, nødder

Økologisk surdejsbrød og maltrugbrød serveret
med smør og krydderfedt
Allergener: gluten, laktose(i smør)

Vejledning JULEFROKOST



FREMANGSMÅDE - KLASSISK

Opvarmning & anretning (Har du bestilt julefrokosten leveret varm. Gå da direkte til punkt 6.

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. Julemedisteren har vi forkogt. Kom lidt olie og smør på pølserne og varm i fad i ovn i 10-12 min.
3. Rødkål varmes i fad i ovn 10-12 min. Eller varmes i en gryde ved mellemvarme under omrøring.
4. Frikadeller varmes i fad i ovn i 10-12 min.
5. Leverpostej varmes i ovnen i 10 minutter. Den kan eventuelt lægges på et fad efter opvarmning.
6. Sild er klar til servering.
7. Æggesalat er klar til servering.
8. Lakserillette er klar til servering.
9. Salat af dansk perlebyg toppes med ekstra kirsebærvinaigrette og er herefter klar til servering.
10. Salat af sprød vinterkål drysses med valnødder lige inden servering.
11. Brød skæres i passende skiver og anrettes sammen med smør og krydderfedt.
12. Risalamande er klar til servering. Servér med kirsebær-sauce til, som med fordel kan lunes, ved mellemvarme i en gryde eller serveres som den er.

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



Vejledning JULEFROKOST

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en fremragende og velsmagende julefrokost. 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 er du 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 til onsdag 9.00-14.30

Torsdag 9.00-17.00

Fredag 9.30-19.00

Telefon i weekenden: 26 47 56 93

Lørdag 10.00-18.00

Søndag 10.00-14.00

Velbekomme

Med glade hilsener fra Meyers

TJEKLISTE

- ☐ Æggesalat med bladselleri, kapers og æbler
- ☐ Rillette af hvide bønner
- ☐ Bønneposte med svampe
- ☐ Salat af sprød vinterkål med blommer og gastrik
- ☐ Valnødder til salat
- ☐ Salat af dansk perlebyg med bagte rødløg og hummus
- ☐ Kirsebærvinaigrette til salat
- ☐ Terrin af pastinak
- ☐ Veggie-deller
- ☐ Hjemmelavet rødkål
- ☐ Økologisk surdejsbrød og maltrugbrød
- ☐ Smør
- ☐ Risalamande med mandler
- ☐ Kirsebærsauce

MENU - VEGETAR

Carpaccio af knoldselleri serveret med saltede stikkelsbær, frisk dild og hasselnøddemayonnaise

Allergener: æg, nødder

Æggesalat vendt med bladselleri, kapers og sprøde æbler fra Lilleø

Allergener: æg, laktose

Rillette rørt af danske, hvide bønner og jackfruit

Allergener: laktose

Bønnepostej rørt med ristede svampe og toppet med skiver af røget persillerod

Salat af sprød vinterkål med danske blommer og soyaristede valnødder vendt med vores egen gastrik med honning og rosmarin.

Allergener: nødder, (gluten i soya)

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

Allergener: gluten

Vores egen terrin af pastinak med friterede jordskokker og hjemmelavet sød julesennep rørt med honning og varme krydderier

Allergener: laktose, gluten, nødder

Vores klassiske vegetar-deller

Allergener: laktose, gluten.

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

Risalamande med ristede mandler og vanilje, serveret med vores egen kirsebærsauce smagt til med tonkabønne

Allergener: laktose, nødder

Økologisk surdejsbrød og maltrugbrød, med smør.

Allergener: gluten, laktose (i smør)

Vejledning JULEFROKOST



FREMGANGSMÅDE - VEGETAR

Opvarmning & anretning (Har du bestilt julefrokosten leveret varm. Gå da direkte til punkt 6)

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. Bønnepostej lunes i ovn 10-12 min.
3. Rødkål varmes i skålen i ovn 10-12 min. Eller i en gryde ved mellemvarme
4. Terrin varmes i ovnen i 10-12 min.
5. Veggie eller lunes i ovnen i 10-12 min.
6. Carpaccio er klar til servering
7. Æggesalat er klar til servering
8. Rillette af danske hvide bønner er klar til servering
9. Salat af af perlebyg er klar til servering.
10. Salat af sprød vinterkål drysses med valnødder lige inden servering.
11. Brød skæres i passende skiver og anrettes sammen med smør.
12. Risalamande er klar til servering. Servér med kirsebær-sauce til, som med fordel kan lunes ved mellemvarme i en gryde. Eller serveres som den er.

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