

★♥★♥★♥★♥ MEYERS ♥★♥★♥★♥★



Maden til
JULEAFTEN



I år har vores mandel været et tilkøb, og har du købt en af vores mandler, sender vi dig en stor tak. Alle pengene herfra går ubeskåret til Mødrehjælpens Julehjælp til udsatte børn og deres forældre.

Så blev det jul

Vi har gjort os umage for, at I skal få en dejlig og velsmagende juleaften. 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.

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 du er klar til at gå i gang med årets julemiddag.

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 din julemiddag, er primært af typerne PP, PET og rPET. Det betyder, at når du affaldssorterer emballagen fra din julemenu, bliver den bagefter genanvendt og brugt i nye produkter. Papkassen sorteres som papaffald. Resten af emballagen sorteres som plast.

BRUG FOR HJÆLP?

Har du spørgsmål til din julemenu, så kontakt os på: post@meyers.dk eller tlf: 39186900:

Tirsdag den 23. december kl. 9-16
Onsdag den 24. december Lukket

Velbekomme og glædelig jul fra alle os i Meyers.



MENU

KLASSISK

ANDEBRYST OG CONFITERET ANDELÅR

RØDKÅL

med kirsebæreddike fra Nordhavn Eddikebryggeri

RISTEDE KARTOFLER

vendt med smør, timian og havsalt

BRUNEDE KARTOFLER

ANDESAUCE

KOMPOT

på svesker, æbler, løg og kanel

RISALAMANDE

og kirsebærsauce smagt til med kardemomme og revet appelsinskal

VEGETARISK

TERRINE

af jordskok med friteret jordskok og røget pastinak

RØDKÅL

med kirsebæreddike fra Nordhavn Eddikebryggeri

RISTEDE KARTOFLER

vendt med smør, timian og havsalt

BRUNEDE KARTOFLER

KARL JOHAN SAUCE

KOMPOT

på svesker, æbler, løg og kanel

RISALAMANDE

og kirsebærsauce smagt til med kardemomme og revet appelsinskal

TILVALG

Har du købt tilvalg, kan du finde vejledninger til disse på side 6 og 7

Gravad laks

med kamille, rygeostcreme, confiteret fennikel, sprød rug og surdejsbolle

Saltbagt græskar

marineret i kamille, serveret med hasselnøddecreme, confiteret tomat, saltet citron og surdejsbolle

Flæskesteg

af dansk frilandsgris med laurbærblade og sort peber

Julemedister

Meyers medister med hjemmelavet sød sennep

Kålsalat

salat af vinterkål med blommer, jernurt og ristede valnødder

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

HOVEDRET

Start på hovedretten 40 minutter før servering
og husk at tænde ovnen i god tid.



Tjekliste og allergener

- ☐ ½ bryst og 1 lår af and pr. person
- ☐ Rødkål med kirsebæreddike
- ☐ Ristede kartofler med smør og timian
Allergener: Laktose
- ☐ Kogte kartofler til brunede kartofler
- ☐ Karamelsauce til brunede kartofler
Allergener: Laktose
- ☐ Kompot af svesker, æbler, løg og kanel
- ☐ Andesauce
Allergener: Laktose

Kommentar fra kokken

Vi har gjort vores bedste for, at andebryst og lår skal være så mørt og saftigt som muligt. Derfor har vi valgt at sous-vide andebrystet - en teknik, hvor kødet langtidstilberedes under vakuum i et vandbad, så smag og saft bevares. Andelåret har vi confiteret ved at lade det simre over lang tid i andefedt for at opnå det dejligste møre kød. Velbekomme!

Opvarmning

- Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige, og tilberedningstiden derfor kan variere.
- Varm andelår (som vi har confiteret) i ovnen i 18-20 min.
- Varm ristede kartofler i ovnen i 12-15 min.
- Varm rødkål i en gryde ved middelvarme under omrøring.
- Dup andebryst (som vi har sous-videt) tørt med køkkenrulle. Rids herefter forsigtigt i fedtet med en skarp kniv i et mønster af tern på ca. 1 cm. Gnid herefter med lidt salt og peber. Det er vigtigt, at der ikke ridses helt ned til kødet.
- Placer andebryst på en pande ved middelvarme og steg det sprødt på skindsiden i ca. 5-6 min. Vend derefter brystet om, så skindsiden vender opad og steg videre i ca. 3-4 min.
- Varm karamelsauce godt op i en dyb pande under omrøring og tilsæt små, kogte kartofler, når saucen bobler/tykner. Sautér kartofler i 15-20 min. ved middelvarme. Drys med lidt havsalt inden servering.
- Varm kompot i en gryde ved middelvarme i ca. 5 min. under omrøring, til den er gennemvarm.
- Varm andesauce i en lille gryde ved middelvarme under omrøring, til den er gennemvarm.

Anretning

Lad andebrystet hvile på et rent skærebræt eller lignende i ca. 6-8 min. efter stegning. Derved bibeholdes saft og smag bedst.

Halver andebrystet og anret andebryst, et andelår, rødkål, brunede kartofler, ristede kartofler og kompot fordeles i skåle og på fade og andesaucen serveres i en saucekande.

VEGETARISK

HOVEDRET

Start på hovedretten 40 minutter før servering
og husk at tænde ovnen i god tid.



Tjekliste og allergener

- ☐ Terrine af jordskok og røget pastinak
Allergener: Gluten
- ☐ Rødkål med kirsebæreddike
- ☐ Ristede kartofler med smør og timian
Allergener: Laktose
- ☐ Kogte kartofler til brunede kartofler
- ☐ Karamelsauce til brunede kartofler
Allergener: Laktose
- ☐ Kompot af svesker, æbler, løg og kanel
- ☐ Karl Johan sauce

Tip fra kokken

Du kan spæde saucen op med lidt fløde og evt. piske en stor spiseskefuld iskoldt smør i lige inden servering.

Opvarmning

- Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på, at vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige, og tilberedningstiden derfor kan variere.
- Varm terrine i ovnen i 15-20 min.
- Varm ristede kartofler i ovnen i 12-15 min.
- Varm rødkål i ovnen i 10-15 min. eller i en gryde under omrøring.
- Varm karamelsauce godt op i en dyb pande under omrøring og tilsæt små, kogte kartofler, når saucen bobler/tykner. Sautér kartofler i 15-20 min. ved middelvarme. Drys med lidt havsalt inden servering.
- Varm kompot i en gryde ved middelvarme i ca. 5 min. under omrøring, til den er gennemvarm.
- Varm svampesauce i en lille gryde ved middelvarme under omrøring, til saucen er gennemvarm.

Anretning

Terrine, rødkål, brunede kartofler, ristede kartofler og kompot fordeles i skåle og på fade og svampesaucen serveres i en saucekande.



Tjekliste og allergener

- ☐ Risalamande
Allergener: Laktose, nødder
- ☐ Kirsebærsauce

DESSERT

RISALAMANDE

med kirsebærsauce smagt til med kardemomme og revet appelsinskal

Anretning

Kirsebærsaucen kan evt. lunes i en lille gryde ved middelvarme i 8-10 min. under omrøring (sauce kan sagtens spises kold, hvis det foretrækkes).



Tjekliste og allergener

- ☐ Frisk vinterkål
- ☐ Syltede blommer i vinaigrette
- ☐ Ristede valnødder
Allergener: Nødder, gluten (i soya)

TILVALG

KÅLSALAT

salat af vinterkål med blommer, jernurt og ristede valnødder.

Anretning

Kom kålen i en skål. Vend blommer og vinaigrette sammen med kålen og drys med de ristede valnødder lige inden servering.

TILVALG

JULEMEDISTER

Meyers medister med hjemmelavet sød sennep

Opvarmning

Kom sennep i en lille skål.

Steg medisterne på en pande med ligedele smør og olie til medisteren har en flot brun farve på alle sider. Server med sennep til.

Tjekliste og allergener

- ☐ Sennep
Allergener: Sennep
- ☐ Medister
Allergener: Gluten

TILVALG

FLÆSKESTEG

af dansk frilandsgris med laurbærblade og sort peber

Opvarmning

Tag flæskestegen ud fra køl en time inden, den skal varmes.

Flæskesteg varmes i et ovnfast fad i ovn i 20-25 min. ved 185°, herefter skrues op på 250°. Steg videre til sværene er sprøde. Du kan med fordel vende stegen, så sværene ikke branker. Tag herefter stegen ud og lad den hvile på et rent skærebræt i 10 min., inden den skæres i skiver.

Tjekliste

- ☐ Flæskesteg



Tjekliste og allergener

- ☐ Gravad laks
Allergener: Fisk
- ☐ Confiteret fennikel
- ☐ Rygeostcreme
Allergener: Laktose
- ☐ Sprød rug
Allergener: Gluten
- ☐ Surdejsbolle
Allergener: Gluten

TILVALG

GRAVAD LAKS

med kamille, rygeostcreme, confiteret fennikel, sprød rug og surdejsbolle

Opvarmning (kun bollerne)

Forvarm ovnen til 185° varmluft. Stæk bollerne med lidt vand og lun dem i ovnen på bagepapir i 6-8 min. Lad ovnen forblive varm til hovedretten.

Anretning

Anret laks på tallerkenerne, fordel confitteret fennikel rundt om laksen.

Rygeoscreme fordeles som små toppe eller som en spiseskefuld på anretningen.

Drys sprød rug henover retten inden servering.

Servér med lune surdejsboller til.



TILVALG

SALTBAGT GRÆSKAR

marineret i kamille, serveret med hasselnøddecreme, confiteret tomat, saltet citron og surdejsbolle

Opvarmning (kun bollerne)

Forvarm ovnen til 185° varmluft. Stæk bollerne med lidt vand og lun dem i ovnen på bagepapir i 6-8 min. Lad ovnen forblive varm til hovedretten.

Anretning

Anret en spiseskefuld hasselnøddecreme på tallerkenerne.

Læg den saltbagte græskar ovenpå cremen.

Fordel den confiteret tomat og saltet citron omkring græskaren.

Servér med lune surdejsboller til.

Tjekliste og allergener

- ☐ Saltbagt græskar
- ☐ Hasselnøddecreme
Allergener: Nødder
- ☐ Confiteret tomat og saltet citron
- ☐ Surdejsbolle
Allergener: Gluten

Årets nytårsmenu er i moderne
FRANSK BRASSERIE-STIL.

Glæd dig til en nytårsmenu med to slags snacks,
tre-retters menu og kransekage til midnat.

Se menuen her



SPAR 10%
på nytårsmenuen
med koden:
NYTÅRSMENU



MEYERS