

MEYERS
NYTÅRS
MENU
fra BRASSERIE
POST





Så blev det nytår

Vi har gjort os umage for, at I skal få en dejlig og velsmagende nytårsaften. I vejledningen kan du læse, hvordan du kommer sikkert i mål med maden.

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. Sæt alle ingredienser i køleskabet inden du skal bruge dem.

Læs vejledningen grundigt igennem, så du er klar til at gå i gang med årets sidste måltid.

Maden er pakket, så den bedst muligt bevarer sin friskhed og velsmag.

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 nytårsmiddag, er primært af typerne PP, PET og rPET. Det betyder, at når du affaldssorterer emballagen fra din nytårsmenu, 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 nytårsmenu, så kontakt os på på telefonen 28 35 30 34 den 31. december mellem 9.00-15.00

Velbekomme og godt nytår fra alle os i Meyers.

MENU

K L A S S I S K

SNACKS

Sprød croquette på kartoffel
med cremet trøffelmayonnaise
Krustade med parfait på kyllingelever

FORRET

POST's klassiske løgtærte med karamelliseret løgfyld,
toppet med creme fraiche 48% og friske urter

HOVEDRET

Bagt torsk i en fyldig skaldyrsblanquette
mættet med jomfruhummerkød, ørredrogn, selleri,
æble og friske urter. Serveret med pommes puré,
sprød vinterkål og en intens skaldyrsolie

DESSERT

Gateau Marcel - intens chokoladedessert
med vaniljecreme, blommer i Madeira og crumble
på karamelliserede kastanjer

KRANSEKAGE

Klassisk kransekage med mørk chokolade og pistacie

V E G E T A R I S K M E N U

SNACKS

Sprød croquette på kartoffel
med cremet trøffelmayonnaise
Krustade med parfait på svampe

FORRET

POST's klassiske løgtærte med karamelliseret løgfyld,
toppet med creme fraiche 48% og friske urter

HOVEDRET

Sprødstegt grøntsagsterrine af lyse rodfrugter med hvid
miso og polenta serveret med en dyb svampeglace mættet
med selleri, æbler og urter. Hertil pommes puré
og choux farci fyldt med svampefars

DESSERT

Gateau Marcel - intens chokoladedessert
med vaniljecreme, blommer i Madeira og crumble
på karamelliserede kastanjer

KRANSEKAGE

Klassisk kransekage med mørk chokolade og pistacie

T I L V A L G

Har du købt tilvalg, kan du finde vejledninger til disse på side 10 og 11

Baguette

med 3 slags oste og tomatchutney

Baerii caviar

med blinis, creme fraiche og skalotteløg

12 stk. østers

med mignonette og citron og østerskniv

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 & VEGETARISK NYTÅRS SNACKS

Tag løgtærter, torsk, blanquette, jomfruhummerfyld, kyllingeleverparfait, croquettes og grøntsagsterrine (vegetarisk) ud af køleskabet 1 time inden du skal i gang med din opvarmning og tilberedning.



Tjekliste og allergener

- Urtemix til anretning x 1 beholder.
- Croquettes x 1 beholder med 2 stk.
- Trøffelmayonnaise x 1 beholder.
- Krustader x 1 beholder med 4 stk.
- Kyllingeleverparfait x 1 beholder.
- Svampeparfait x 1 beholder (*Hvis du har bestil den vegetariske menu*)

TIPS FRA KØKKENCHEFEN

Inden du går i gang med at anrette dine nytårssnacks tager du torsken ud af posen/vakuum og salter den ganske let (mindre end en knivspids salt per stykke torsk). Lad torsken tørre på køkkenbordet på køkkenrulle eller på en tallerken eller et skærebræt indtil du skal tilberede den.

Tilberedning

1. Forvarm ovnen til 185° varmluft. Vær opmærksom på at alle ovne er forskellige og vores tider og grader er vejledende. (Husk at, du også skal bruge ovnen til din forret og hovedret)
2. Croquettes bages/lunes i 10 min på 185° varmluft eller 8 min på 200° i airfryer.
3. Kyllingelever Parfait røres lind og sveskerne kommes i (du kan også bruges sveskerne til at pynte med i stedet for røre dem i). Med en teske kommer du kyllingelever parfait ned i krustaderne og pynter til sidst med urter.

Har du bestilt den vegetariske menu

1. Svampe Parfait røres lind og sveskerne kommes i (du kan også bruges sveskerne til at pynte med i stedet for røre dem i). Med en teske kommer du svampe parfait ned i krustaderne og pynter til sidst med urter.

Anretning

Anret dine croquettes på en lille tallerken ovenpå trøffelmayoen eller kom trøffelmayo i en lille skål ved siden af. Kom de fyldte krustader på en lille tallerken eller et fad.

KLASSISK & VEGETARISK FORRET

Du skal bruge løgtærte - creme fraiche 48% - Urter.



Tjekliste og allergener

- Løgtærte x 2 beholder med 1 stk.

Allergener: Gluten og laktose

- Creme fraiche 48% x 1 beholder.

Allergener: Laktose

Husk urterne

Urterne du har fået med kan benyttes helt som du vil på både snacks, forret og hovedret.

Tilberedning

1. Forvarm ovnen til 185° varmluft.
2. Bag løgtærterne i 10 min på 185° varmluft. Når løgtærterne er bagt færdig skrues ovnen ned på 150° varmluft, så den er klar til din hovedret med torsk.
3. Mens de er varme, kan du med fordel løsne eventuelle karamelliserede kanter i formen, så tærten er helt fri.

Anretning

Placer en omvendt tallerken oven på formen med løgtærten og vend hurtigt tallerkenen rundt/om, løft forsigtigt stanniolformen af.

Anret en skefuld creme fraiche 48% ovenpå tærten og pynt med urter.

KLASSISK HOVEDRET

Du skal bruge torsk, skaldyrsblanquette, jomfruhummer, grøntsagsgarniture, pommes puré og sprødt kål



Tjekliste og allergener

- Torsk x 2 vakuumpose med 1 stk.
Allergener: Fisk
- Pommes puré x 1 beholder.
Allergener: Laktose
- Skaldyrsblanquette x 1 beholder.
Allergener: Fisk, skaldyr og laktose
- Jomfruhummer x 1 beholder.
Allergener: Skaldyr
- Grøntsagsgarniture x 1 beholder.
Allergener: Selleri
- Sprød palmekål x 1 beholder.

1 time før du skal i gang med at tilberede din hovedret

1. Tag torsken ud af vakuumposen og salt den let, lad den tørre på køkkenbordet på et stykke køkkenrulle eller en tallerken.

Tilberedning

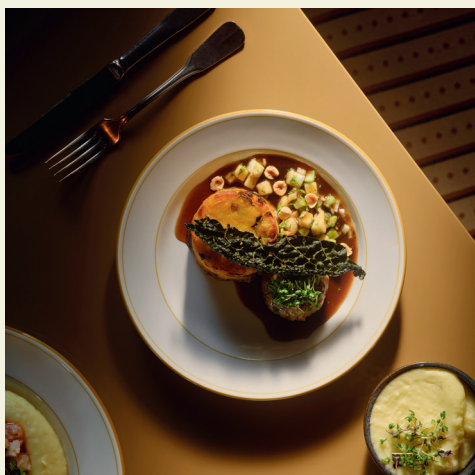
2. Start med at tjekke at ovnen er på 150° varmluft.
3. Bag torsken i 10-12 min i ovnen på en bageplade med bagepapir på, ved 150° varmluft.
4. Varm en gryde op på medium temperatur med en skefuld vand i bunden og hæld pommes puréen i gryden. Rør rundt i puréen til den er gennemvarm.
5. Tag endnu en gryde og kom en anelse vand i bunden, inden du kommer skaldyrsblanquette i gryden. Rør rundt i gryden til skaldyrsblanquetten er gennemvarm.
6. Tilføj grøntsagsgarniture og jomfruhummer til gryden med skaldyrsblanquette. Varm det hele i 5-7 minutter inden du går i ret til gang med at anrette og servere.

Anretning

Kom ca. 4 spsk. pommes puré på hver tallerken, anret den bagte torsk ved siden af pommes puré. Hæld forsigtigt skaldyrsblanquette hen over torsken og anret/pynt med det sprøde kål. Du kan også anrette din pommes puré i en mindre skål og servere til.

VEGETARISK HOVEDRET

Du skal bruge grøntsagsterrine, svampeglace, urteblanding, pommes puré, choux farci og sprødt kål.



Tjekliste og allergener

- Grøntsagsterrine x 1 beholder med 1 stk.
Allergener: Laktose
- Pommes puré x 1 beholder.
Allergener: Laktose
- Svampeglace x 1 beholder.
Allergener: Selleri
- Choux farci x 1 beholder med 1 stk.
- Grøntsagsgarniture med hasselnødder x 1 beholder.
Allergener: Nødder
- Sprød palmekål x 1 beholder.

TIPS FRA KØKKENCHEFEN

Vores svampeglace er allerede reduceret (kogt ind). Den er fuld af kraft og smag og du kan med fordel tilsætte 1-2 spsk vand, når du varmer glacen op.

Opvarmning

1. Bag grøntsagsterrine i 20-25 min. i ovnen på en bageplade med bagepapir på, ved 150° varmluft.
2. Varm en gryde op til medium temperatur med en skefuld vand i bunden og hæld Pommes puré i gryden. Rør rundt i puréen til den er gennemvarm.
3. Tag endnu en gryde og kom en anelse vand i bunden, inden du kommer svampeglace i gryden. Rør rundt i gryden til glacen er gennemvarm.
4. Tilføj urteblandingen og din choux farci til gryden med glace og varm forsigtigt igennem 5-7 min.

Anretning

Kom ca. 4 spsk. pommes puré på hver tallerken, anret den lune grøntsagsterrine ved siden af pommes puré. Læg den lille choux farci på toppen af din terrine og hæld forsigtigt svampeglace hen over terrinen. Anret/pynt med det sprøde kål. Du kan også anrette din pommes puré i en mindre skål og servere til.



KLASSISK & VEGETARISK

DESSERT

Du skal bruge Gateau Marcel, Creme Anglaise, blommer i Madeira og kastanjecrumble.
Tag Gateau Marcel ud af køleskabet 15 minutter inden anretning



Tjekliste og allergener

- Gateau Marcel x 1 beholder med 2 stk.
Allergener: Laktose og æg
- Creme Anglaise x 1 beholder.
Allergener: Laktose og æg
- Blommer i Madeira x 1 beholder.
- Kastanjecrumble x 1 beholder.
Allergener: Gluten og laktose

Anretning

Anret Gateau Marcel på en tallerken med en ½ blomme og drys med kastanjecrumble.

Server med Creme Anglaise på tallerkenen eller i en lille skål ved siden af.

Tips

Du kan eventuelt lune din Creme Anglaise forsigtigt op i en gryde ved meget svag varme og under omrøring.



Tjekliste og allergener

- Kransekage x 1 beholder med 2 stk.
Allergener: Nødder og æg

Anretning

Tag kransekagen ud 1 time inden servering.

Anrettes på en tallerken eller et lille fad.

KLASSISK & VEGETARISK

TILVALG

Tag ostene ud af køleskabet en time inden servering.

Tjekliste og allergener

- ☐ Oste x 1 beholder med 3 slags oste.
Allergener: Laktose
- ☐ Baguette x 1.
Allergener: Gluten
- ☐ Tomatchutney x 1 beholder.

TILVALG

OST & BAGUETTE

- Rød Kobberhøj, økologisk Rødkit fra jernved mejeri
- Trellebord, 12 mdr. modnet ost med saltkrystaller fra Jernved mejeri
- Burlander emmentaler

Tilberedning

1. Lun dit baguette 10-12 min. ved 185° varmluft.

Anretning

Del hver stykke ost i to. Anret på tallerken eller bræt. Servér sammen med baguette og tomatchutney.

Tjekliste og allergener

- ☐ Caviar x 1 beholder med 30 g.
Allergener: Fisk
- ☐ Blinis x 1 beholder med 8 blinis.
Allergener: Æg, laktose og gluten
- ☐ Creme fraiche 38% x 1 beholder.
Allergener: Laktose
- ☐ Skalotteløg x 1 stk.

TILVALG

BAERII CAVIAR

med blinis og creme fraiche

Tilberedning

1. Lun blinis på en tør pande 30 sek på hver side eller 1-2 min i ovnen ved 185° varmluft.
2. Hak løget fint.

Anretning

Anret hver blinis med creme fraiche 38%, blinis og en smule skalotteløg.

KLASSISK & VEGETARISK

TILVALG



Tjekliste og allergener

- Østers x 1 fustage med 12 stk.
Og østerskniv.

Allergener: Bløddyr

- Mignonette x 1 beholder.
- Citron x 1.

TIPS FRA KØKKENCHEFEN

Anret evt dine østers på knus is eller groft salt.

TILVALG

12 STK. ØSTERS

med mignonette og citron og østerskniv

Tilberedning

1. Fold en ren klud eller viskestykke om din østers og placer den på bordpladen med samlingen væk fra bordet og hold den med flad hånd fast imod bordet.
2. Skub forsigtigt kniven ind i samlingen mens du roterer i håndledet, kniven skal ikke særlig langt ind før du kan dreje kniven helt rundt og løsne den.
3. Når du har løsnet samlingen, tørrer du din kniv af i viskestykket og løsner østersen fra skallen ved at skære muskelen med kniven langs toppen.
4. Gentag dette med muskelen på undersiden og vend din østers om så du har den pæne side opad

Anretning

Åben østers og anret dem på tallerken eller fad.

Dryp østers med enten citronsaft eller mignonette.

MEYERS

*Godt nytår
fra alle os hos
Meyers*



Få **10%** hele januar og februar
på Brasserie Post.

Skriv nytår10 i kommentarfeltet når du bestiller på
www.meyers.dk/restauranter/post

ses vi?