

MEYERS TILVALG

Har du bestilt og tilkøbt nogen af vores tilvalg, kan du i vejledningen her, læse hvordan du anretter og varmer maden. Har du spørgsmål - så tøv ikke med at skrive eller ringe til os.

Velbekomme!

post@meyers.dk eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Man-torsdag	09.00-17.00
Fredag	10.00-18.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

TJEKLISTE

Kroketter med svinerilette med grov sennep

- Kroketter og grov sennep

Arancini af quinoa og kikærter med romesco

- Arancini og romesco

Vegetardeller med surt og cremet kartoffelsalat

- Vegetardeller, kartoffelsalat og surt

Frikadeller med surt og kartoffelsalat

- Frikadeller, kartoffelsalat og surt

Charcuteri fra Troldgaarden

- Charcuteri, grov sennep og cornichoner

Danske oste

- Tre slags oste, knækbrød og kompot på kvæde

Focaccia med pesto

- Focaccia og pesto lavet på estragon

Gulerodstatar med æblegastrik og radiseskud

- Gulerodstatar med friskost, radiseskud fra Nabo farm

Terrin af okseskank, cornichoner og peberrodscreme

- Terrin, cornichoner og peberrodscreme

Skaldyrsbisque

- Skaldyrsbisque, kammuslinger og hummer, grønne tomater og salturt

Jordskokkebisque

- Jordskokkebisque, siriusærter, morkler, syltede grønne tomater og salturt

TILVALG/TILKØB

Kroketter fyldt med svinerilette med grov sennep og salvie

Allergener: Æg, gluten

Arancini af dansk quinoa og kikærter med romesco på gule peberfrugter

Allergener: Gluten, æg

Vegetardeller med surt og cremet kartoffelsalat med radiser og urter

Allergener: Gluten, laktose og sennep

Frikadeller med surt og cremet kartoffelsalat med radiser og urter

Allergener: Gluten, laktose, sennep

Danske oste med knækbrød og kompot på kvæde

Allergener: Gluten, laktose

Dansk, økologisk charcuteri fra Troldgaarden

Æbletærte med solbærcreme, tørrede rosenblade og sprøde karamelliserede mandler

Allergener: Gluten, nødder, laktose og æg

Focaccia på ølandshvede med pesto lavet på estragon

Allergener: Gluten

Gulerodstatar med æblegastrik fra Nordhavn Eddikebryggeri og friskost serveret med radiseskud fra

Nabo farm

Allergener: Laktose

Terrin af okseskank med sprøde cornichoner og kraftig peberrodscreme

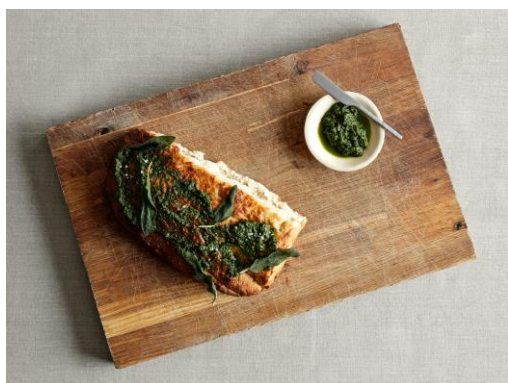
Allergener: Laktose

Skaldyrsbisque med saltede kammuslinger og pocheret hummer, syltede grønne tomater og salturt

Allergener: Skaldyr

Jordskokkebisque med miso, røgede siriusærter og morkler, syltede grønne tomater og salturt

MEYERS TILVALG



FREMGANGSMÅDE

Opvarmning & anretning

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

Skaldyrsbisque med kammuslinger og hummer, syltede grønne tomater og salturt

- Skaldyrsbisque opvarmes i en gryde ved svag varme. Anret kammusling, hummer og syltede grønne tomater midt i en skål og hæld skaldyrsbisquen henover.
- Pynt med salturt, herefter klar til servering.

Jordskokkebisque med miso, siriusærter, morkler, syltede grønne tomater og salturt

- Jordskokkebisque opvarmes i en gryde ved svag varme. Anret siriusærter, morkler og syltede grønne tomater midt i en skål. Pynt med salturt på toppen
- Hæld jordskokkebisque forsigtigt henover og herefter klar til servering.

Vegetardeller med surt og cremet kartoffelsalat

- Vegetardeller lunes i et ovnfast fad i ovn i 12-15 min. Er herefter klar til servering.

Frikadeller med surt og cremet kartoffelsalat

- Frikadeller lunes i et ovnfast fad i ovn i 12-15 min. Er herefter klar til servering.

Focaccia på ølandshvede med pesto lavet på estragon

- Focaccia smøres med estragon pesto og er herefter klar til servering.

HÅNDBLING 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.

PAKNING OG EMBALLAGE

Vi afhenter service og kasser den valgte afhentningsdag. Du skal blot skylle servicen fri for mad, så tager vi opvasken.

