

# MEYERS BRUNCH

## VEJLEDNING TIL ANRETNING OG SERVERING

Vores kokke har gjort sig umage for, at I får en delikat og velsmagende BRUNCH. I vejledningen kan du læse hvordan du kommer sikkert i mål med en velsmagende brunch – 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 din brunch 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](mailto:post@meyers.dk) eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Mandag-torsdag	9.00-17.00
Fredag	9.00-18.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

Velbekomme  
Madglade hilsner fra Meyers Køkken

## TJEKLISTE

- Overnight oats
- Karamelliserede æbler til overnight oats
- Mandler til overnight oats
- Yoghurt
- Hjemmelavet granola
- Frysetørrede bær
- Quiche med kartofler, rygeost og porrer
- Stegte timianpølser (2 per person)
- Æbleketchup
- Koldrøget færøsk laks
- Italiensk skinke
- Danske økologiske oste
- Økologisk marmelade
- Hjemmelavet hasselnøddespread
- Økologisk wienerbrød (1 per person)
- Økologisk surdejsboller (1½ per person)
- Økologisk rugbrød
- Økologisk smør
- Årstiden friske frugt

## BRUNCH MENU

Overnight oats på mandelmælk med karamelliserede æbler, kanel og mandler  
Allergener: Gluten, nødder

Yoghurt naturel med hjemmelavet, honningristet granola af frø og kerner samt frysetørrede bær  
Allergener: Laktose, æg

Quiche med kartofler, rygeost og porrer  
Allergener: Gluten, laktose, æg

Små, stegte timian-brunchpølser af okse og gris serveret med vores egen æbleketchup  
Allergener: Selleri

Vores egen koldrøget færøsk laks  
Allergener: Fisk

Italiensk skinke marineret med rosmarin, laurbærblade og merian

Udvalg af økologiske oste  
Allergener: Laktose

Vores egen økologiske marmelade

Hasselnøddespread og økologisk smør  
Allergener: Nødder, laktose

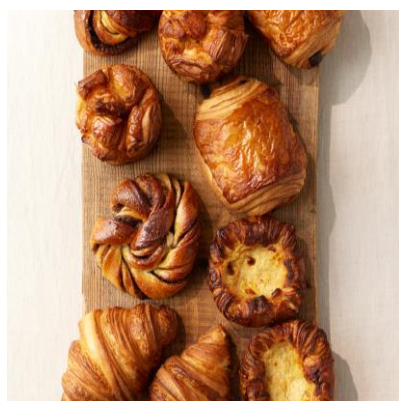
Økologisk wienerbrød  
Allergener: Laktose, gluten, æg, nødder

Økologisk surdejsboller og rugbrød  
Allergener: Gluten



# MEYERS BRUNCH

## VEJLEDNING TIL ANRETNING/ SERVERING



## FREMGANGSMÅDE

Opvarmning (Har I bestilt varm levering, gå direkte til anretning):

1. Forvarm ovnen til 180° varmluft. Vær opmærksom på, at alle vores opvarmningstider er vejledende, da alle ovne er forskellige og tilberedningstiden derfor kan variere.
2. Timian-brunchpølser varmes i ovnen i 5-6 minutter (Kan også steges på en medium varm pande i 5-6 minutter)
3. Quiche varmes i ovnen i 8-10 minutter.

Anretning af både varm og kold menu

1. Drys mandler og karamelliserede æbler henover overnight oats inden servering
2. Drys granola og frysetørrede bær henover yoghurten inden servering



### HÅNTERING AF FØDEVARER

Vi følger Fødevestyrelsens 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