

MEYERS TAPASMENU

KLASSISK

Meyers kokke har sammensat og tilberedt vores bud på en nordisk inspireret tapasmenu, som du nemt og uden at bruge en masse tid i køkkenet, kan servere for dine gæster. Vejledningen dækker både hvis du har bestilt vores klassiske tapasmenu.

Velbekomme!

Du er altid velkommen til at kontakte os på post@meyers.dk eller tlf. **39 18 69 00** i tidsrummet:

Mandag – torsdag	09.00-17.00
Fredag	09.00-18.00
Lørdag	10.00-18.00
Søndag	10.00-14.00

TJEKLISTE

- Serano fr Ôxneholm
- Syltede artiskokker med persille
- Stracciatella med syltede tomater
- Grillede og syltede padrons
- Meyers hummus
- Bitre salater
- Croutoner
- Parmesandressing
- Svampepaté og bagte løg
- Focaccia på ølandshvede
- Pesto
- Spansk manchego
- Spansk oliven



MENU

12 måneders serano fro ôxneholm i Roskilde

Syltede artiskokker med persille

Stracciatella med syltede tomater og urteolie
Allergener: Laktose

Grillede og syltede padrons

Meyers hummus på danske bælgfrugter

Bitre salater med croutoner og parmesandressing
Allergener: Gluten, laktose og æg

Svampepaté og bagte løg med balsamico
Allergener: Gluten, laktose og æg

Focaccia på ølandshvede med pesto
Allergener: Gluten

Spansk manchego på fåremælk
Allergener: Laktose

Spansk oliven i hvidløg, citron og rosmarin

Anretning:

1. Croutoner og parmesandressing vendes i de bitre salater og er herefter klar til servering.
2. Alle andre retter på tapasmenuen er klar til servering.

MEYERS TAPASMENU

TILVALG



TJEKLISTE

- Brisling
- Kartoffler
- Sprødt rugbrød
- Stegte portobello svampe
- Chimichurri
- Grissini
- Rød romesco
- Oliventapenade
- Økologisk surdejsbrød
- Glutenfrit brød
- Lys chokolademousse

TILVALG

Brisling fra fangst med kartofler vendt i citronolie
og sprødt rugbrød
Allergener: Gluten

Stegte portobello svampe med chimichurri

Grissini med rød romesco
Allergener: Gluten

Oliventapenade

Økologisk surdejsbrød
Allergener: Gluten

Glutenfrit brød

Lys chokolademousse med hasselnødder og saltkaramel
Allergener: Laktose og nødder



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