

madklubben derhjemme

Din guide til
julefrokosten



Praktisk information

Vi anbefaler, at du sætter alt maden i køleskabet hvis ikke du skal spise maden med det samme efter afhentning eller levering. Skal du først spise din mad senere har vi lavet en vejledning til, hvordan du kan opvarme retterne igen. Husk at læs tjeklisten grundigt igennem så snart du er kommet hjem, og sørg for, du har det hele. Hvis der mod forventning er fejl eller mangler, skal du skynde dig at ringe til os på tlf.: 38 41 41 65 mandag-torsdag inden kl. 17:00, fredag- lørdag inden kl. 19:00 og søndage inden kl. 17:00.

Når du har tjekket at du har alt, skal du bare følge vores vejledning som findes på de kommende sider og så er vi sikre på, du kommer til at imponere gæsterne.

Anretning

Jeres valgte menu kommer anrettet til deling. Ønsker i at anrette maden på tallerkener er dette også en mulighed. Maden leveres i engangsemballage – lige til at anrette og uden besvær.

Har du allergi?

Vi har sat mærkater på de retter som er specielle i forhold til eventuelt angivne allergene så slipper du for en ubehagelig overraskelse på aftenen. Skulle der være spørgsmål eller andet, er du naturligvis også altid velkommen til at kontakte os. Vi gør opmærksom på, at du kan se hvilke allergier der er i de forskellige retter under vores menuer.

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 og det ikke skal spises med det samme, så skal du sørge for, at den kommer i køleskab ved max 5 grader med det samme.

Efter opvarmning anbefaler vi, at maden spises indenfor 3 timer og eventuelle rester kasseres.

Returnering af service

Har du afhentet din bestilling på Madklubben Esbjerg leveres dette tilbage på Madklubben Esbjerg i deres åbningstid.

Glædelig jul & velbekomme



Tjekliste af menu

Brød og de kolde retter er klar til servering og på næste side kan du se fremgangsmåde for tilberedning af de varme retter.

- ☐ Gravad laks med rævesauce tilsmagt med rødbede, fennikelcrudité og dild
Allergener: Fisk
- ☐ Grillede skorzonérrødder med fanøskinke, parmesancreme og kartoffel chips
Allergener: Laktose
- ☐ Karrysild med rødøløg, kapers og karrysalat
Allergener: Laktose
- ☐ Julemedister, timian, skalotteløg og grov sennep
Allergener: Sennep
- ☐ Lun leverpostej med bacon og stegte svampe
Allergener: Gluten, æg, svin & laktose
- ☐ Frikadeller af kalv og gris med rødkålssalat med saltede druer, crudité af blegselleri og feldsalat
Allergener: Gluten, æg, svin & laktose
- ☐ Sprød kålsalat med tranebær, valnødder, pære og sennepsvinaigrette
Allergener: Nødder & sennep
- ☐ Kirsebærmousse med brændte mandler, hvid chokoladecreme, amarena kirsebær og kirsebærstøv
Allergener: Æg, laktose & nødder

Tilkøb til menuen

- ☐ 2 slags brød og smør: Groft rugbrød & foccacia brød, pisket smør med citron, havsalt og tomatstøv
Allergener: Gluten & laktose
- ☐ Håndpillede rejer med æg, tomat, karse og mayo
Allergener: Æg, laktose & skaldyr
- ☐ 2 slags ost- Vesterhavsos og Blåskimmel. Serveres med knækbrød
Allergener: Laktose & gluten
- ☐ Stegt fiskefilet med remoulade og grillet citron
Allergener: Fisk & gluten



Sådan gør du

Julemedister med timian, skalotterløg & sennep

- ☐ Medisteren kommer i en forvarmet ovn ved 160 grader i 5-6 minutter.

Det skal du bruge: Ovn

Leverpostej med bacon & stegte svampe

- ☐ Leverpostejen kommer i en forvarmet ovn ved 160 grader i 5-7 minutter.

Det skal du bruge: Ovn

Frikadeller

- ☐ Frikadellerne kommer i en forvarmet ovn ved 160 grader i 10 minutter.

Det skal du bruge: Ovn & ovnbakke

Tilkøb

Stegt fiskefilet med remoulade og grillet citron

- ☐ Fiskefileten opvarmes i en forvarmet ovn ved 160 grader i 6-10 minutter.

Det skal du bruge: Ovn & ovnbakke

