



madklubben
derhjemme

GUIDE TIL DIN JULEFROKOST

Vi er glade for, at du har valgt Madklubben Derhjemme til at sørge for mad til dig og dine gæster. Maden leveres på fade og i skåle, lige til at anrette uden besvær, så du blot skal slappe af og hygge dig med dine gæster.

Praktisk information

Vi har glædet os til at hjælpe dig med at lave årets julefrokost.

Hvis du har valgt at modtage maden kold, beder vi dig om at sætte den direkte i køleskabet. Har du valgt at modtage maden varm, sættes den blot direkte på bordet.

Husk at læse tjeklisten grundigt igennem, når du har modtaget maden, og sørg for, at du har det hele. Hvis der, mod forventning, er fejl eller mangler, bedes du straks ringe til os på tlf.: 38 42 42 65.

Anretning

Jeres valgte menu kommer anrettet til deling. Ønsker I at anrette maden på tallerkener, er dette også en mulighed. Vi anbefaler dog, at I benytter jer af vores skåle og fade, så måltidet kan nydes til deling på bordet.

Har du allergi?

Vi har sat mærkater på de retter, som er specielle i forhold til eventuelt angivne allergener, så I slipper for en ubehagelig overraskelse på aftenen. Skulle der være spørgsmål eller andet, er I naturligvis altid velkomne til at kontakte os. Vi gør opmærksom på, at du kan se, hvilke allergener 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 kold, skal du straks sørge for, at den kommer i køleskab ved max 5 grader.

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

Returnering af service

Vi afhenter service og kasser den valgte afhentningsdag. Du skal bare sørge for at skylle servicen af, og så tager vi opvasken. Har du afhentet din bestilling i Herlev, leveres servicen tilbage i Herlev senest 5 dage efter.

Glædelig jul & velbekomme



Tjekliste af julefrokostmenuen

De kolde retter samt brød er klar til servering med det samme. På næste side fremgår en vejledning til tilberedning af de varme retter. Har I derimod valgt at få maden leveret varm, er det hele klar til servering, når I modtager det.

- ☐ Marinerede sild med syltet løg og hjemmerørt karrysalat med æbler og blegselleri

Allergener: laktose

- ☐ Rillette af varmrøget laks med syltet agurk, rugknas og karse

Allergener: gluten & laktose

- ☐ Hønsesalat med trøffel, syltede bøgehatte, sprødt skind og brøndkarse

Allergener: laktose

- ☐ Confiteret andelår med hjemmelavet rødkål og julesovs

Allergener: laktose

- ☐ Julemedister med stegte æbler, skalotteløg og grov sennep

- ☐ Ristede kartofler med rosmarin og olivenolie

- ☐ Kålsalat med granatæble, valnødder og feta

Allergener: laktose

- ☐ Risalamande med kandiserede mandler og kirsebærsauce

Allergener: nødder & laktose

- ☐ Surdejsbrød og rugbrød med pisket smør

Allergener: gluten

Tilkøb til menuen

- ☐ Håndpillede rejer med dildcreme, æg, syltet tomat og dild

- ☐ Fiskefilet med grov remoulade

- ☐ Madklubbens kalvedeller med syltet agurk

Allergener: gluten & laktose

- ☐ Lun leverpostej med peberbacon og stegte svampe

- ☐ Brie de Meaux med syltede nødder og knækbrød

Allergener: laktose



Sådan gør du

Har du valgt at få maden leveret kold, fremgår nedenfor en vejledning til, hvordan maden opvarmes.

Der medfølger varmekasser til de varme retter, så maden kan holde sig varm, mens resten opvarmes. Al maden varmes ved 180 grader og kan stilles i varmekasse efter opvarmning.

Den medfølgende service må gerne komme i ovnen.

Confiteret and

- ☐ Forvarm ovnen til 180 grader. Herefter skal anden i ovnen i 14 minutter.

Julemedister

- ☐ Forvarm ovnen til 180 grader. Herefter skal medisteren varmes i ovnen i 14 minutter.

Leverpostej

- ☐ Forvarm ovnen til 180 grader. Herefter skal leverpostejten varmes i ovnen i 14 minutter.

Deller

- ☐ Forvarm ovnen til 180 grader. Herefter skal dellerne varmes i ovnen i 14 minutter.

Ristede kartofler

- ☐ Forvarm ovnen til 180 grader. Herefter skal kartoflerne varmes i ovnen i 14 minutter.

Sauce og rødkål

- ☐ Find to kasserolle og opvarm sauce og rødkålen i hver deres kasserolle.

