

McDonald's kender de fleste, og burgerkæden kræver ikke den store introduktion. Den amerikanske fastfoodrestaurant-kæde er blandt de største i verden og ikke mindst, ældste. Den blev grundlagt i 1940 og har i den grad sat sit aftryk på verdens forhold til burgere.

Maden hos McDonald's

Det handler selvsagt om burgere. Selvfølgelig. Klassikerne er der altid. Big Mac, Quarter Pounder, McFeast, McChicken, Hamburger, Cheeseburger lever stadigvæk deres helt eget liv. Men en del nye burgere i Homestyle-serien er kommet til. Burgerne her skifter jævnlig.

En lidt overset burger hos McDonald's er Filet-O-Fish med tatarsauce. Den har været på menutavlen i rigtig mange år, men det er først de senere år, at de for alvor er rykket op. Med rette kan man let argumentere for.

På vej mod det grønne

Den sunde bølge er også ankommet til McDonald's. Det ses flere steder. Nu kan man vælge gulerødder i stedet for pomfritter. Salater har også fået plads på menutavlen. Det sammen med groft brød og vegetarburgeren. Grov feast er den mere sunde serie af burgere hos McDonald's. McFeast er også kommet som vegetar og med grovbolle.

Noget af det, som McDonald's også er kendt for, er den høje fødevarer-sikkerhed. Da alt er sat i snorlige produktion, og arbejdsgangene er optimeret, ja, så er der ikke meget, som kan gå galt.

Samarbejde med danske topkokke

Da Covid-19 hærgede verden, kom McDonald's med en ny idé. De fik kendte topkokke fra nogle af Danmarks bedste restauranter til at designe en burger for dem. Den første var Paul Cunningham fra Henne Kirkeby Kro, som har 2 michelinstjerner. Ellers har Henrik Jyrk og Jonathan Berntsen hver designet sin burger for McDonald's. Det tiltag skabte en kæmpe hype og positiv omtale af burgerkæden og tiltrak et hav af gæster, som typisk ikke kommer så ofte hos McDonald's.

Hvordan er stemningen hos McDonald's i Tilst

Hos McDonald's i Tilst er stilen moderne. Måske lidt konceptagtig. Det er ikke siddepladser, der mangler her. De er delt op i afdelinger. Legelandet ligger for sig selv med tilhørende spisepadser. Det er selvsagt børnefamiliernes foretrukne. Der er nu ikke særlig meget støj fra de legende børn. Tværtimod er det livsbekræftende,

at der er liv i restauranten.

Caféen med kaffe og kager ligger for sig selv. Dog tæt på madudleveringen. Et nyt tiltag og oplagt, når man nu alligevel har gæsterne indendøre.

Drive in

Området omkring Tilst huser et hav af kædeforretninger og er et yndet indkøbsområde. Her er næsten alt. På madsiden er der kommet en del spillere til. McDonald's var en af de første, som slog sig ned i Tilst, og holder til på den store hjørnegrund ud til Viborgvej. I dag er der en tosporet drive in hos McDonald's i Tilst. Det mindske de afgjort ventetiden på takeaway.

Prisniveau

Det er vel middel. Selve prisstrukturen lægger op til, at man bestiller menuer. Ikke bare den almindelige, men den store. Det er der ikke noget galt i. Dog skal man vurdere, hvor sulten man er, da der ikke er nogen grund til at øge madspildet mere end højest nødvendigt.

LÆS OGSÅ:

[Er du mere til shawarma så tjek Shawarmaeliten i Brabrand](#)

[Burger King i Tilst](#)