

Meyers er et kendt og anerkendt brand. For de fleste er Meyers synonym med Claus Meyer. Med rette, da det var ham, som skabte virksomheden. I dag er Meyers fusioneret med Løgismose. De har om nogen været med til at løfte gastronomien i Danmark, og er i dag en garant for gode råvarer, kvalitet og smag.

Virksomheden er stor i dag og har mange grene. De er størst i København, men er også kommet til Aarhus. Meyers har køkken i Tranbjerg, og det er her kokkene laver maden – og det skal afhentes, hvis man vælger den model.

Frokostordninger for virksomheder

Noget af det, som Meyers har med til Aarhus, er deres frokostordninger til firmaer. Her er fokus på råvarerne, og at frokosten er rimelig sund. Det er med andre ord ikke den gammeldags fede frokost, Meyers gør i.

Sæsonens råvarer er altid i fokus og er fyldt med velmagende klassikere og saftige surdejsbrød fra deres eget bageri. Meyers arbejder for at udvikle en fælles madkultur mod højere kvalitet, mere velmag og større ansvarlighed. En bæredygtig omstilling er en selvfølge, og hvis man ønsker mere konkret, hvad det betyder, så tjek deres website.

Bestilling via frokostportalen

Meyers leverer deres mad i hele Østjylland og ikke “kun” i Aarhus. Geografisk kan byer som Randers, Silkeborg, Skanderborg, Horsens og Vejle nævnes – og alle de mindre byer imellem dem. Hvordan leveringsmulighederne er, og hvad det koster, er individuelt. Her skal man kontakte Meyers og hører nærmere. Det koster logisk nok ikke det samme for 10 personer som for 150.

Meyers har deres egen portal, hvor man kan bestille fra dag til dag. Frokostportalen gør det endnu nemmere og ikke mindst hurtigere at bestille frokosten. Her kan man bestille frokost til det præcise antal medarbejdere, hvilket gør, man sparer penge og mindsker madspildet.

Mad ud af huset og catering

Meyers i Aarhus har også haft pæn succes med mad ud af huset eller catering. Det er både til store og små selskaber. Mulighederne er mange. Om det er fødselsdage, jubilæer, studentergilder, firmafester, sommerfester, barkedåb, bryllupper, begravelser, svendegilder, polterabender, damefrokoster, herrefrokoster, påskefrokoster, konfirmationer, julefrokoster, nytårsmenuer osv. er underordnet. Meyers har styr på maden, og de har erfaring i store mængder. Det giver tryghed, at de ved, hvad de laver, og hvad de lover.

Der er rimelig mange valgmuligheder hos Meyers. Der bør nævnes deres tapas og deres vegetarmenuer. Deres mad ud af huset er helt ned til to personer. Det er julemenuen til juleaften, hvor man kun skal være to.

Til mortensaften skal der mindst være fire personer. Julefrokoster skal der være mindst 10 personer. Maden til nytårsaften findes både i en tre- og fireretters version. Der skal bestilles mindst fire kuverter. Alle menuerne ud af huset kan bestilles og betales på Meyers website.

Både levering og afhentning

Om du ønsker at hente din mad eller få den leveret er underordnet. Man sparer selvfølgelig nogle penge ved selv at hente maden. Hvis man bestiller nok menuer, er der gratis levering i Aarhus og omegn. Dog er der gratis levering helt ned til fire kuverter på nogle menuer, så som nytårsmenuen.

Prisniveauet

Kvaliteten af maden er ikke laveste fællesnævner. Men trods det, så er priserne fair sammenlignet med andre. Det er moderne mad, og råvarerne er gode, og det koster bare lidt mere. Dog stikker det ikke helt af, på grund af Meyers er kæmpestore i den danske madbranche, hvilket giver stordriftsfordele.

LÆS OGSÅ:

[Black Sheep Gourmet - mad ud af huset](#)