

# Annonseringsalternativ

Webtraffic.se sköter statistikredovisning

Ladda ner annonsmaterial och prislista

## 1 ANNONSPLATSER

Visas på hemsidorna Citygross.se, Ostenssons.se och Meny.se.com.

Trippel, dubbel, enkel, rektangel.  
- eller samtliga fyra - dominator.

**Lågt rörligt eller fast pris:**  
CPM 20-40 (2-4 öre/visning)  
Fast pris kan offereras.

Få annonsplatser  
- bra för konsument och annonsörer.



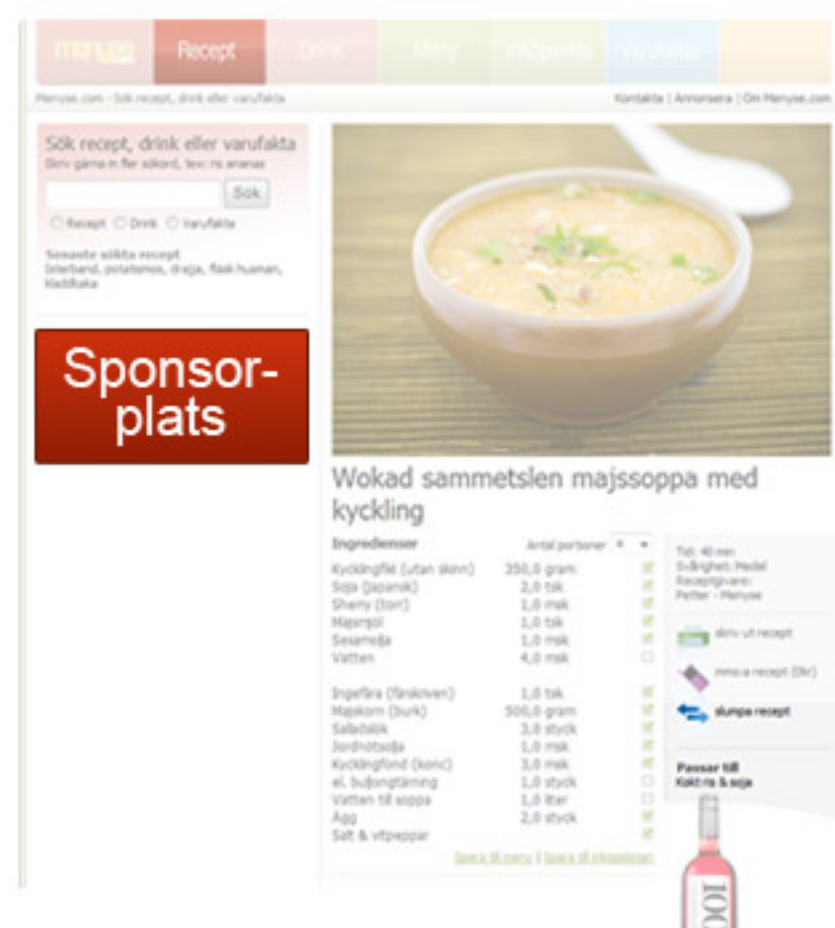
## 2 SPONSORPLATSER

Visas på hemsidorna Citygross.se, Ostenssons.se och Meny.se.com.

Visas på alla recept- drink- & varusidor  
Exklusivt, endast 1 sponsor per sida.

Minst 50 platser i 3, 6 eller 12 månader

**Fast lågt pris (pris juni 09)**  
- t.ex. 100 sidor i 3 mån = 2.184 kr  
- t.ex. 200 sidor i 12 mån = 7.300 kr

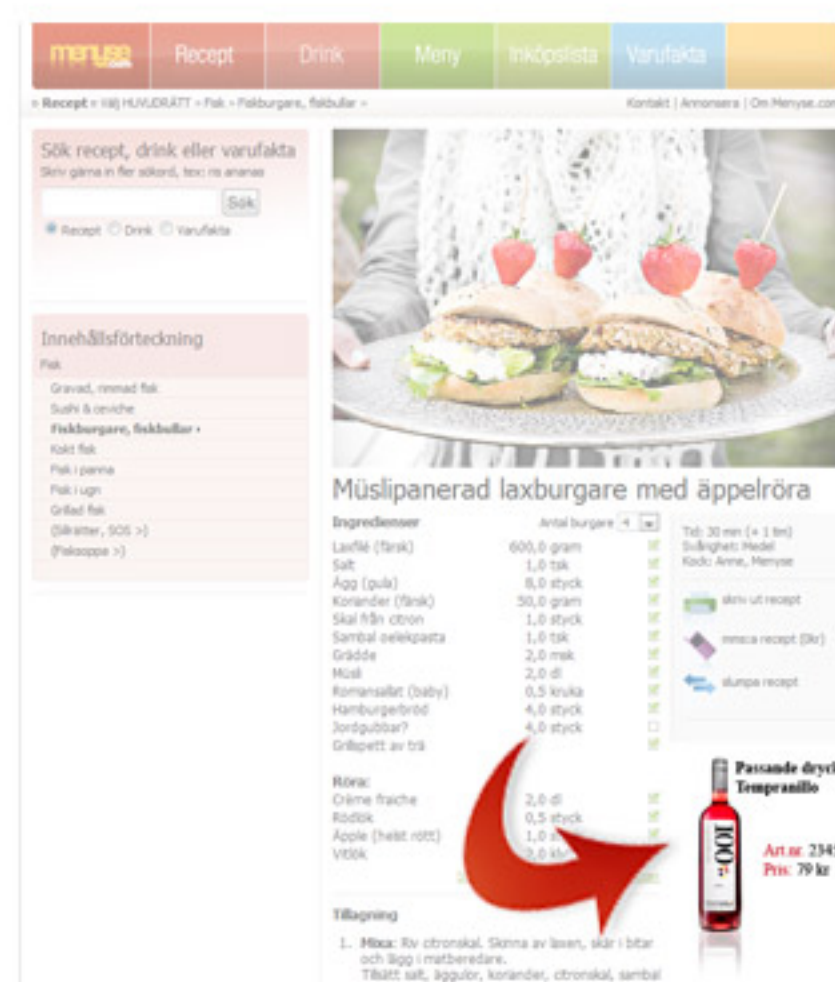


## 3 DRYCKESTIPS TILL RECEPT

Visas på hemsidorna MSN.se, Citygross.se, Ostenssons.se, Metro.se och Meny.se.com.

Vin- och öltips till enskilda recept.  
Dito i Smak- & Dryckesguiden.

**Fast lågt pris**  
100-500 kr per plats i 12 månader.  
CPM ca 10-20 (1-2 öre per visat tips).





# 1.1 Annonspatser - trippel, dubbel, enkel & rektangel

Annonsering på [menyse.com](http://menyse.com), [citygross.se](http://citygross.se) och [ostenssons.se](http://ostenssons.se).

Menyse.com har f.n. 200 000 exponeringar/vecka.



Sök recept, drink eller varufakta

Skriv gärna in fler sökord, tex: ris ananas

Recept  Drink  Varufakta

Senaste sökta recept

Isterband, potatismos, drajja, fläsk husman, kladdkaka

Ordbok & matlexikon

► Sök bland 20.000 ord om mat & dryck.



## Recept till Mårtensgåås

► Bjud på [klassisk gåsmiddag](#) med svartsoppa, helstekt gås och äppeltårta. Eller välj bland våra [andra förslag](#).



Dagens recept

► [Wienerbröd -Spandauer med vaniljkräm](#)



Dagens vara

► [Vår- & sommarpotatis](#)

Annons

**Rektangel**  
450 x 280 pixlar  
CPM 40 (4 öre/visad annons)  
Pris: ca 8000kr/vecka

Annons

**Trippel widescreen**

250 x 360 pixlar

CPM 40 (4 öre/visad annons)

Pris: ca 8000kr/vecka

**Dubbel Widescreen**

250 x 240 pixlar

CPM 30 (3 öre/visad annons)

Pris: ca 6000kr/vecka

**Enkel Widescreen**

250 x 120 pixlar

CPM 20 (2 öre/visad annons)

Pris: ca 4000kr/vecka

Välkommen till nya Meny.se!

► Vi har infört ny design och nya funktioner. Allt för att inspirera och förenkla för Dig. Fler recept t.ex. med inriktning på hälsosam mat och reportage från våra mat- och dryckesexperter. Och mer kommer.



Vi lagar för dig

► Läs mer om Meny.se 's kockar, sommelier och drinkexperter.



Matskolan

► Här hittar du allmänkunskap om mat och dryck.



## 1.2 Annonssplatser - dominator

Annonsering på [menyse.com](http://menyse.com), [citygross.se](http://citygross.se) och [ostenssons.se](http://ostenssons.se).

Menyse.com har f.n. 200 000 exponeringar/vecka.



Menyse.com - här hittar du recept, drinkar & varufakta

Kontakta | Annonsera | Om Menyse.com

Sök recept, drink eller varufakta

Skriv gärna in fler sökord, tex: ris ananas

Sök

Recept  Drink  Varufakta

Senaste sökta recept

Isterband, potatismos, drajja, fläsk husman, kladdkaka



### Recept till Mårtensgås

► Bjud på [klassisk gåsmiddag](#) med svartsoppa, helstekt gås och äppeltårta. Eller välj bland våra [andra förslag](#).

### Ordbok & matlexikon

► Sök bland 20.000 ord om mat & dryck.



### Välkommen till nya Menyse!

► Vi har infört ny design och nya funktioner. Allt för att inspirera och förenkla för Dig. Fler recept t.ex. med inriktning på hälsosam mat och reportage från våra mat- och dryckesexperter. Och mer kommer.



### Dagens recept

► [Wienerbröd -Spandauer med vaniljkräm](#)



### Dagens vara

► [Vår- & sommarpotatis](#)



### Vi lagar för dig

► Läs mer om Menyse 's kockar, sommelier och drinkexperter.



### Matskolan

► Här hittar du allmänkunskap om mat och dryck.

Annonser

**Dominator**  
Ensam annonsör i  
24 timmar  
(högerspalt + rektangel).

**Högerspalt:**  
250 x 900 pixlar

**Rektangel:**  
440 x 220 pixlar

**CPM 80** (8 öre/visad annons)  
**Pris: ca 2000kr/dag**

Annons



**Dominator (rektangel)**  
450 x 280 pixlar



## 2. Sponsorplatser - recept, drink- & varufaktasidor

Exklusiv sponsor på menyse.com, citygross.se och ostenssons.se.  
Välj antal sidor (minst 50 st) i 3, 6 eller 12 månader.

**Sök recept, drink eller varufakta**  
Skriv gärna in fler sökord, tex: ris ananas

Recept Drink Varufakta

Senaste sökta recept  
Isterband, potatismos, draja, fisk human, kaddkaka

**Sponsorplats**  
245 x 118 pixlar  
T.ex. 100 sidor  
i 6 mån 3276 kr

**Wokad sammetslen majssoppa med kyckling**

**Ingredienser**

Ingrediens	Antal portioner	4
Kycklingfilé (utan skinn)	350,0 gram	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja (japansk)	2,0 tsk	<input checked="" type="checkbox"/>
Sherry (torr)	1,0 msk	<input checked="" type="checkbox"/>
Majsmjöl	1,0 tsk	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamoja	1,0 msk	<input checked="" type="checkbox"/>
Vatten	4,0 msk	<input type="checkbox"/>
Ingefära (färskriven)	1,0 tsk	<input checked="" type="checkbox"/>
Majskorn (burk)	500,0 gram	<input checked="" type="checkbox"/>
Saladsök	3,0 styck	<input checked="" type="checkbox"/>
Jordnötsoja	1,0 msk	<input checked="" type="checkbox"/>
Kycklingfond (konc)	3,0 msk	<input checked="" type="checkbox"/>
el. bujongtärning	1,0 styck	<input type="checkbox"/>
Vatten till soppa	1,0 liter	<input type="checkbox"/>
Ägg	2,0 styck	<input checked="" type="checkbox"/>
Salt & vitpeppar		<input checked="" type="checkbox"/>

Tid: 40 min  
Svårighet: Medel  
Receptgivare: Petter - Menyse

skriv ut recept  
mmsia recept (dkr)  
slumpa recept

Passar till  
Kökt ris & soja

Spara till meny | Spara till inköpslistan

**Tillagning**

- Sikr kycklingen i strimlor. Blanda kycklingen i en skål med soja, sherry, majsmjöl, sesamoja, vatten (den mindre mängden). Ställ åt sidan i 15 min.
- Riv ingefära. Mixa hälften av majskornen med mixerstav eller i matberedare till mos. Ansa saladsök och skiva.
- Hetta upp (wok-)panna på högsta värme. Ringla ner jordnötsoja runt pannans kanter, så att pannan blir helt infettad. Tillsätt ingefära. Vänta 10 sekunder och tillsätt vatten+fond, majsmix och resten av majskornen. Låt koka upp.

**Sök recept, drink eller varufakta**  
Skriv gärna in fler sökord, tex: ris ananas

Recept Drink Varufakta

Senaste sökta recept  
Isterband, potatismos, draja, fisk human, kaddkaka

**Sponsorplats**  
245 x 118 pixlar  
T.ex. 100 sidor  
i 6 mån 3276 kr

**Daiquiri**

Daiquiri är en av de riktiga klassikerna och en av Hemingways favoritdrinkar när han vistades på Kuba och som han ofta intog på baren La Florida (elfloridita.net) i Havanna på Kuba.

**Ingredienser**

Ingrediens	Antal glas	1
Ljus (kubansk) rom	4,0 cl	<input checked="" type="checkbox"/>
Limejuice	1,5 cl	<input checked="" type="checkbox"/>
Sockerlag	1,5 cl	<input type="checkbox"/>
Lite äggvita ger skum		<input type="checkbox"/>
Iskuber		<input type="checkbox"/>

**Tillbehör:**

Lime	1,0 klyfta	<input checked="" type="checkbox"/>
Cocktailshaker		<input type="checkbox"/>
Cocktailglas		<input type="checkbox"/>

Receptgivare: Michael, Menyse

skriv ut drink  
slumpa drink

ALTERNATIV  
Bacardí Cocktail  
Whiskey sour  
Mojto

Spara till meny | Spara till inköpslistan

**Sök recept, drink eller varufakta**  
Skriv gärna in fler sökord, tex: ris ananas

Recept Drink Varufakta

Senaste sökta recept  
Isterband, potatismos, draja, fisk human, kaddkaka

**Innehållsförteckning**

- Ägg
- Om ägg
- Tamfågelägg
- Vildfågelägg
- Vaktelägg**

**Vaktelägg**

Vaktelägg är små ägg från vaktlar, ca 2 cm långa och med vikt 7-10 gram. Honorna kan ge närmare 300 ägg per år.

Vaktelägg används ofta som dekorationsägg färska eller kokta.

Äggen kokas på ett annorlunda sätt än vanliga ägg, dvs pocheras (kokas utan skal), eftersom kokta med skal är svårskalade. Toppen på äggen skärs av med vass kniv och innehållet häls i en kastrull. Därefter hålls kokhett lätt saltat vatten försiktigt över äggen. Äggen fäkas upp när de stelnar.

Vaktelägg  
3 st recept

Språk  
Latin:  
qual egg  
ouef de calle  
uovo del quaglia  
Wachtelei  
huevo de codorniz

**Sponsorplats**  
245 x 118 pixlar  
T.ex. 100 sidor  
i 6 mån 3276 kr

### Prislista sponsorplats

#### Pris totalt per period

Period	50 sidor	100 sidor	200 sidor
12 månader	2738 kr	4380 kr	7300 kr
6 månader	2048 kr	3276 kr	5460 kr
3 månader	1365 kr	2184 kr	3640 kr

#### Pris per dag och per sida

Period	50 sidor	100 sidor	200 sidor
12 månader	0.15 kr	0.12 kr	0.10 kr
6 månader	0.23 kr	0.18 kr	0.15 kr
3 månader	0.30 kr	0.24 kr	0.20 kr



# 3 Dryckestips - Rekommenderad dryck till enskilt recept (start 18 juni)

Visas på [MSN.se](http://MSN.se), [Citygross.se](http://Citygross.se), [Ostenssons.se](http://Ostenssons.se) & [Meny.se](http://Meny.se) ([Metro.se](http://Metro.se) = oktober).

Från augusti införs dryckestips även till maträtter i tidningen Metro.

**meny.se** | Recept | Drink | Meny | Inköpslista | Varufakta

Recept » Välj HUVUDRÄTT » Fisk » Fiskburgare, fiskbullar »

Sök recept, drink eller varufakta  
Skriv gärna in fler sökord, tex: ris ananas

Innehållsförteckning  
Fisk  
Gravad, rimmad fisk  
Sushi & ceviche  
Fiskburgare, fiskbullar  
Kokt fisk  
Fisk i panna  
Fisk i ugn  
Grillad fisk  
(Sillrätter, SOS >)  
(Fisksoppa >)

Recept sponsras av **hca**

**Laxboller - norska laxqueneller**

**Ingredienser**

Ingrediens	Antal portioner	4
Laxfilé	800,0 gram	<input checked="" type="checkbox"/>
Ägg	1,0 styck	<input checked="" type="checkbox"/>
Potatismjöl	2,0 msk	<input checked="" type="checkbox"/>
Mjök	5,0 dl	<input checked="" type="checkbox"/>
Salt & peppar		<input checked="" type="checkbox"/>

**Tillbehör:**

Grön mäsparis	300,0 gram	<input checked="" type="checkbox"/>
Stekfäsk (rimmat)	200,0 gram	<input checked="" type="checkbox"/>
Potats	800,0 gram	<input checked="" type="checkbox"/>

Tid: 30 min  
Svårighet: Medel  
Kock: Petter, Meny.se

skriv ut recept  
mmsa recept (ökr)  
skumpa recept

**Tillagning**

- Skala och koka potats. Finstrimla fäsk. Ansa sparris.
- Mixa i matberedare fisk, ägg, potatismjöl, mjök, salt och peppar till jämn fin smet. Tillsätt inte all mjök med en gång. Smeten skall vara ganska fast.
- Koka upp vatten i en bred kastrull. Ta av kastrullen från plattan när bularna skall läggas i.
- Blöt händerna. Lägg en stor klick smet i handen och forma med hjälp av en stor fuktad sked en fin och jämn quenell (avväng bulle).

Blöt hand och sked ofta, men se till att det inte kommer vatten i bunken med smet.

- Lägg ner bularna försiktigt med skeden i kastrullen med hett vatten. Lägg inte ner fler bular än att de får plats bredvid varandra.
- Koka upp vattnet igen och stäng av värmen. Låt bularna ligga kvar i 10 minuter. Vänd dem en gång efter halva tiden.
- Stek fäskskivorna några minuter. Tillsätt sparris mot slutet.
- Ta ut quenellerna med hälslev och låt vattnet rinna av. Servera med tillbehör.

**Rekommenderat**  
Errazuriz Chardonnay  
Pris: 69 kr  
Art.nr: 6529  
[Lägg i inköpslistan](#)

**Dryckesguiden**  
Dryckestips till receptet

**meny.se** | Recept | Drink | Meny | Inköpslista | Varufakta

Varufakta »

Sök recept, drink eller varufakta  
Skriv gärna in fler sökord, tex: ris ananas

Innehållsförteckning  
Vin & starkvin  
Om vin  
Alkoholfritt vin  
Röda viner  
Vita viner  
Om vitt vin  
Torra, lätta vita viner  
Torra, friska vita viner  
Torra, druviga vita viner  
Torra, smakrika vita viner  
Halvtorra, lätta vita viner  
Halvtorra, friska vita viner  
Halvtorra, druviga vita viner  
Söta vita viner  
Adelsöta vita viner  
Mousserande viner  
Roséviner  
Starkviner

**Errazuriz Chardonnay Sauvignon Blanc**

Kategori: Vitt vin (torrt, friskt, fruktigt).

Ursprung: Curicó Central Valley, Chile (Vila Errázuriz).

Pris 2009-04: 69 Kr/hellflaska, 92 Kr/liter. Systembolaget nr 6529.

Druvsort: Chardonnay och sauvignon blanc.

Färg: Ljusgul.

Doft: Ungdomlig, aningen aromatisk doft med inslag av päron, aprikos och passionsfrukt.

Egenskaper: Obetydlig sötna, viss fylighet, tydlig fruktsyra.

Smak: Torr, aningen aromatisk smak med inslag av päron, aprikos och speisen. Parbell fatagring ger

Errazuriz Chardonnay Sauvignon Blanc 0 st recept

Språk  
Län:  
Undergrupper  
A Christmann Riesling  
Alos Lageder Pinot Blanc  
Bosa Bianco  
Bellegarde Chenin Blanc  
Chablis Domaine de la Boissonneuse

**meny.se** | Recept | Drink | Meny | Inköpslista | Varufakta

Dryckestips » Dryck till

Sök recept, drink eller varufakta  
Skriv gärna in fler sökord, tex: ris ananas

**Rekommendationer till mild, mager fiskrätt**

Errazuriz Chardonnay...  
Torr, aromatisk, päron.  
69 kr, Nr 6529  
[Spara till inköpslistan](#)

Chablis Domain de...  
Torr, mkt frisk, rökg.  
155 kr, Nr 5624  
[Spara till inköpslistan](#)

Høegaarden Wilber...  
Lätt, frisk, fruktig, kryddg.  
Veteöl 15 kr, Nr 1563  
[Spara till inköpslistan](#)

Comic Strip Verdejo...  
Torr, aromatiskt, ungt.  
69 kr, Nr 2700  
[Spara till inköpslistan](#)

Alos Lageder Pinot...  
Finständ, druvig, fruktig.  
119 kr, Nr 75315  
[Spara till inköpslistan](#)

Boulard Cidre de Normandie...  
Torr, medelfyllig, applig.  
45 kr, Nr 1848  
[Spara till inköpslistan](#)

**Dryck till mild, mager fiskrätt**

Fisk är generellt mild i sin grundsmak och i allmänhet är det inte fiskarten som avgör dryckesvalet utan säs, tillbehör, kryddning och tillagning. Vi kan dock skilja på två huvudgrupper av fisk, feta och magra.

De flesta fiskar är fettsnåla bl.a. marul, tonisk, kolja, piggar, gös, gädda, åbborne och rödspetta. Är även tillbehören magra och milda skall man rikta in sig på mildare drycker.

**Vin till mild, mager fiskrätt**

Ett helt torrt vitt vin är att föredra, gärna i lättare stil med frisk fruktighet och bitt smak. Vid mer smakrika tillbehör med viss fetma bör man välja ett vin med medelintensiv smak. Frisk syra i vinet mildas av syra i maten och gör att vinet

**Mild, mager fiskrätt**  
42 st recept

**Innehållsförteckning**

Maträtter Efterrätter Smakguiden

Dryckestips till fiskrätter

Dryck till mager fiskrätt  
Dryck till salt, mager fiskrätt  
Dryck till sylig, mager fiskrätt  
Dryck till sött, mager fiskrätt  
Dryck till lätt besk, mager fiskrätt  
Dryck till smakrik, mager fiskrätt  
Dryck till kryddg, mager fiskrätt  
Dryck till kraftfull fiskrätt  
Dryck till rå fiskrätt  
Dryckestips till skaldjursrätter  
Dryckestips till fjölgrätter  
Dryckestips till lamrätter  
Dryckestips till kalvköttarätter  
Dryckestips till oxköttarätter  
Dryckestips till fisk-/korvrätter  
Dryckestips till vitbätter  
Dryckestips till köttfärsrätter  
Dryckestips till pasta & risrätter

**Pris dryckestips per receptsida**  
F.n. 300kr i 12 mån ca 30.000 visningar (CPM 10)  
(inkluderar varufakta och exponeringsprioritering)

**Pris per flaska i dryckesguiden**  
F.n. 300kr i 12 månader (CPM ca 10)  
(inkluderar varufakta och exponeringsprioritering)

För mer information kontakta [krister.hanner@meny.se](mailto:krister.hanner@meny.se), 08-22 74 44