

● Frokostkonsulenten

noon (green noon & full noon, hhv. uden og med kød)

Firmafrokost med menuer udviklet af topkokke fra hele verden. Det er udgangspunktet for noon, som inviterer nogle af verdens bedste køkken i køkkenet med deres favoritopskrifter og signaturretter. Vi fortæller kokkenes historier og serverer de bedste retter fra deres hjemmekøkkener rundt omkring i verden. På den måde vil de skabe personlige madoplevelser med højt gastronomisk niveau hver eneste (hver)dag.

En grøn frokostordning fra noon til 50 personer, kan spare atmosfæren for op til 17 tons CO₂ pr. år. På den måde kan en enkel beslutning om valg af frokostordning i en virksomhed, have en reel effekt i CO₂-regnskabet.

noon laver mad som er:

Bæredygtig, velsmagende,
inspirerende, varieret, høj kvalitet,
spændende



Menu eksempel

green noon

Varme retter

- Grillet porre med champignon & portobello i salsa anticuchera
- Huancaína kartofler i cremet sauce

Tilbehør & grønt

- Salat med kogt og stegt majs-korn, bagt sød kartoffel og salat vendt med pancachili mariande og æblebalsamico
- Østershatte ceviche med syltede kinaradisser, bønnespiser, koriander og amarilo chili mariande, toppet medpeanuts og koriander

Tilbehør til brød

- Salat af peruviansk grillet peberfrugt
- Spread af quinoa, bagte cherrytomater og ristet frø

full noon

Varme retter

- Kylling i salsa anticuchera
- Huancaína kartofler i cremet sauce

Tilbehør & grønt

- Salat med kogt og stegt majs-korn, bagt sød kartoffel og salat vendt med pancachili mariande og æblebalsamico
- Østershatte ceviche med syltede kinaradisser, bønnespiser, koriander og amarilo chili mariande, toppet medpeanuts og koriander

Tilbehør til brød

- Peruviansk kartoffel- og rejesalat (causa de camarones)
- Spread af quinoa, bagte cherrytomater og ristet frø

For yderligere spørgsmål kontakt venligst Frokostkonsulentent.