Frokostkonsulenten

Lunch Break (buffet fyldt med livretter og kærlighed)

Niels Meldgaard har en kærlighed for det lette, bæredygtige måltid, selvom han er af den gamle skole. Med over 30 års kokkeerfaring, har Niels været rundt omkring, bl.a. stod han er lære under legenden på den danske madscene, Erwin Lauterbach, som i årtier var bannerfører for vigtigheden af lokale sæsonråvarer.
I dag slår Niels sine folder som leverandør af lækre, grønne og bæredygtige frokostordninger, fra hans køkken på Pilestræde midt i København.
Med en frokost fra Niels, får I ikke blot velsmagende mad, men også god samvittighed, da der er tænkt over hvordan hver enkelt råvare påvirker miljøet.
Udvalget er ikke det største, til gengæld er hver enkelt ret lækker og delikat tilberedt, tilsmagt og anrettet.

Hos Lunch Break, får I hver onsdag smørrebrød, i stedet for buffeten.

Lunch Break laver mad som er:
Bæredygtig, velsmagende, inspirerende, varieret, høj kvalitet, spændende.

Frokostkonsulenten

info@frokostkonsulenten.dk | Tlf 70 66 63 69 | www.frokostkonsulenten.dk

Menu eksempel

Kold/lun ret

Hel side MSC-mærket laks, serveret med bagte rødder med timian.
Dertil kold peberrodshollandaise.

Salater & tilbehør

Grillede pastinakker med krydderurter.
Fennikel, karry, gule knolde og tomat.
Grøntsagssticks med dip.

x

Pålæg & spread

Gulerodsspread med koldpresset olivenolie.
Håndpillede øko-æg med dildmayo.

Hver dag er der selvfølgelig friskbagt brød.

Specialretter

Der er bl.a. mulighed for bestilling af:

- Ret uden svinekød
- Peschetar
- Vegetar
- Veganer

Andre ønsker kan ligeledes tilgodeses

For yderligere spørgsmål kontakt venligst Frokostkonsulenten.

info@frokostkonsulenten.dk | Tlf 70 66 63 69 | www.frokostkonsulenten.dk