

Claudias Mad

Claudias Mad er funderet ud fra en vision om at lave fantastisk mad, af de råvarer der tilgængelige i den årstid vi nu befinder os i. Den skal være grøn, let og varieret, og derfor skifter udvalget fra dag til dag. Claudia og hendes team laver den frokost de selv har lyst til at spise. Ikke den alle de andre også laver. En uge vil derfor kunne bestå af f.eks. en dag med luksus smørrebrød, byg-selv måltidssalat, 3-retters anno 1983, tapas osv.

Fællesnævneren er dog altid god smag, bæredygtighed og at det skal være indbydende. Og at menuen kommer på dagen, så Claudia og hendes team har mulighed for at lade sig inspirere af de råvarer der er tilgængelige på dagen.

Claudias Mad laver mad som er:
Bæredygtig, velsmagende,
inspirerende, varieret, høj kvalitet,
spændende



Menu eksempel Buffet

Menueksempel 1

Rejesalat med cherrytomat, grønne asparges og klassisk rød dressing
Grydestegt dansk velfærdsskylling med skysauce
Dampede kartofler
Agurkesalat
Brød

Menueksempel 2

Grøntsagsstave
Økologiske håndpillede æg med tomat, store rejer og mayo
x Græsk Moussaka
Græsk salat med oliven og cremet feta
Tzatziki og fladbrød

Menueksempel 3

Grøntsagsstave
Ebi hapser med chili mayo
Larb Gai med kylling
Ris
Pak choi med tomat, agurk, kina radise og grønne bønner
Rejchips
Brød

Specialretter

Der er mulighed for bestilling af:

- Ret uden svinekød
- Peschetar
- Vegetar
- Veganer

Andre ønsker kan ligeledes tilgodeses

For yderligere spørgsmål kontakt venligst Frokostkonsulentent.