

# ● Frokostkonsulenten

## Loop Catering

Francis Cardenau, Le Sommerlier, Umami og Bistro Boheme. Hjørnestene i dansk gastronomi, og alle en del af Jacob Loops baggrund i madverdenen, som efterhånden har bragt ham rundt omkring. Som bagmand til bl.a. succesen WeDo, Passebækgård i Nordsjælland og take aways med økologisk mad på Frederiksberg, har Jacob enorm erfaring med at lave mad der smager og behager.

Jacob driver nu Loop Catering. Det gør han sammen med en udvalgt skare af ekstremt kompetente kokke, som han har arbejdet sammen med flere steder gennem de seneste 15 år. Dedikation, sans for detaljen, høje krav til den gode smag og gode kvalitet samt en sublim kundepleje, kendetegner Loop Catering, og gør at de i dag både har deres frokostgæster i mange år og en høj tilfredshed blandt de spisende.

Loop Catering laver mad som er:  
Flot anrettet, spændende,  
velsmagende, af høj kvalitet, varieret



## Menu eksempel

### Hovedret

- Chili con carne a´la Mexico

### Salater

- Kikærter, gule tomater, rød peber, grillet courgette, kapers, løvstikke, persille salsa
  - Kinakål, gulerodsflager, bønnespirer, grøn peber, agurk, sorte druer, shiracha dressing

x

### Pålæg

- Hønsesalat med asparges og svampe
- Leverpostej med rødbeder
- Fiskefilét med remo og citron

### Kage

Hjemmebagte fastelavnsboller

### Specialretter

Der er mulighed for bestilling af:

- Ret uden svinekød
  - Peschetar
  - Vegetar
  - Veganer

Andre ønsker kan ligeledes tilgodeses

For yderligere spørgsmål kontakt venligst Frokostkonsulenten.