

König Gourmet (buffet)

König Gourmet er skabt ud fra et ønske om at levere en frokostordning der ligger i den absolutte top. Råvarerne er nøje udvalgt og antallet af kuverter de vil levere er ikke ret højt for at kunne holde kvaliteten, ligesom anretningerne på de flotte fade og i de smukke skåle vil pynte på ethvert kontor.

Udover lækker frokost, kan König naturligvis også levere mødeforplejning på et højt niveau, som du som frokostansvarlig vil kunne være stolt af at servere for virksomhedens gæster.

For at sikre et lavt aftryk på naturen, bruger König grøn strøm fra vedvarende kilder, udelukkende råvarer i sæson og har de råvarer i overskud, fermenterer de dem, laver dem til juice eller som smag i f.eks. grundsaucer o.l.

König laver mad som er:

Velsmagende, flot anrettet, af høj kvalitet, varieret, fulgt af god service.



Menu eksempel

Dagens varme ret

- Friterede italienske kødboller med soltørret tomat og hvidløg i grov ratatouille med timian og laurbær
 - Hertil orzo pasta vendt i olivenolie citron og basilikum.
- Desuden pesto med ristede pinjekerner og crudité af fermenteret peberfrugt, asparges og plukket persille.

Salater

x

- Grillet fennikel, grønkål, hasselnødder, blåbær, rødbede og fermenteret pære.
- Grøn salat toppet med citronsyltede salatløg og hvidløgscrountoner.

Forret

Hvidløgsmarinerede rejer med tangsalat, marinerede urter, frisée, dild og aioli

Pålægsbuffet

Langtidsstegt oksekøde med "pickles" urter, syltede rødløg, hjemmesyltede drueagurker og remoulade i glas. Nye kartofler med krydderurte-mayo, ristet bacon, cherrytomat, rødløg og purløg.

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.