

PS Gastro, frokostbuffet (i udgangspunktet peschetarisk, dvs. vegetarisk med fisk & skaldyr)

PS Gastro er født som et madværksted, hvor de forkæler gæster til private dining. Men nu leverer de også frokostordninger via Frokostkonsulentent for nogle få udvalgte virksomheder. Her er målet nemlig ikke kvantitet, men kvalitet. Frokosten er som udgangspunkt 100% peschetarisk, men ønsker I det, kan de godt levere noget lækkert kvalitetskød eller fjerkræ med et par gange om ugen.

Frokosten er skabt for at give energi til den videre arbejdsdag og være rig på farver, kvalitet og smag. Samtidig reducerer den kraftigt den miljømæssige påvirkning, da brugen af kød er minimeret.

Ejeren Patrick er selv forrest i køkkenet hver dag, og sætter stilen og tonen, så I kan være sikre på at få rigtig godt måltid hver dag.

PS Gastro laver mad som er:
Velsmagende, flot anrettet, varieret,
høj kvalitet



Menu eksempel

Hovedret

- Cremet pasta med hvidvin, hvidløg, chili og tigerrejer

Salater

- Grøn salat med revet fast ost, brioche croutons og mayo
- Kartoffelsalat à la PS Gastro

x

toppet med friteret kapers

Pålæg

- Kold røget lakt med rævesauce og dild
- Avocado mash med spicy hytteost og purløg

For yderligere spørgsmål kontakt venligst Frokostkonsulentens.

Tilbehør

- Pisket smør
- Surdejsbrød i to varianter & rugbrød

Kage

- Gammeldags æblekage med creme fraiche

Specialretter

- Vegetar
- Vegansk
- Peschetar
- Andre ønsker kan imødekommes