

## .506 (portionsanrettet og buffet med fokus på bæredygtighed)

Hos .506 tror de på at verden kan være bedre. Bedre for dyr, planter og mennesker. Udstyret med nysgerrige og klimavenlige smagsløg, bidrager vi, ved at udvikle og servere mad, der smager fantastisk. På den ene side er de noget så banalt som en frokostordning. På den anden side, er de forankret i en større mission om at inspirere grønnere madvaner, promovere fremtidens mad og vise vejen for den klimavenlige kogekunst. Det afgørende er at alle skal elske at spise deres mad. Kun sådan kan .506 skabe en bedre verden. Ret for ret. Bid for bid.

I vil bl.a. opleve en fredagsforfriskning lavet ud af overskudsgrøntsager og frugt, fredagssalat lavet af ugens overskudsgrøntsager, anrettet smørrebrød om tirsdagen og "Fremtidens smag" i samarbejde med nogle af Danmarks bæredygtige og innovative fødevarerproducenter.

### .506 laver mad som er:

Bæredygtig, velsmagende,  
inspirerende, varieret, høj kvalitet,  
spændende



## Menu eksempel Buffet

### Dagens varme ret / Vegetarret

Kylling Danoise med kartofler og flødesauce med timian og rosmarin  
Portobello fyldt med bønner, kartofler og persille, serveret med svampesauce

#### Pålæg

x Skinke med sennep og cornichoner  
Skårede tomater med hytteost, raddichio og kørvel

#### Salater

Mixede salater med vinaigrette og kerner

Bagte beder med honning-æblecidereddike

#### Tilbehør

Rabarberchutney  
Sydhavn Sweetness – mild og sød chilisauce med krydret balance

### Specialretter

Der er mulighed for bestilling af:

- Ret uden svinekød
- Glutenfri
- Laktosefri
- Vegetar
- Veganer

Andre ønsker kan ligeledes tilgodeses

For yderligere spørgsmål kontakt venligst Frokostkonsulentens.