

Brix Catering (The Cantina)

Buffet og portionsanrettet frokost med 30-60% økologi

Hos Brix Catering tager de deres CSR meget seriøst. Alt de gør er med et udgangspunkt i bæredygtighed. De har derfor bla. Det økologiske spisemærke i bronze (30-60% økologi). De har deres egne bistader, deres eget gartneri til krydderurter, bruger kun ansvarligt fanget fisk fra Danmark, Færøerne og Island, oksekød er økologisk og kommer fra Nordjysk Naturkvæg, brødet er hjemmebagt og økologisk, alle mælkeprodukter er ligeledes økologisk og kommer fra Thiese Andelsmejeri eller Naturmælk, pasta og ris er næsten udelukkende økologisk og altid fuldkorn. Strømmen får de fra danske vindmøller, og i løbet af 2021 planter de 2.000 træer i Afrika for at opveje noget af den CO2 de udleder. Vi kunne egentlig blive ved, men vil lade det være op til jer at smage forskellen og den gode samvittighed, ved at have et køkken der går hele vejen.

Brix Catering laver mad som er:
Bæredygtig, velsmagende,
inspirerende, varieret, høj kvalitet,
spændende



Menu eksempel Buffet

Hovedret

Siciliansk caponata med aubergine,
fennikel og pasta penne

Dressing

Karameliseret løgcreme

Salater

- Tomatsalat med syltede rødløg,
feta og oliven
- Frissé, radiser, syltet gulerod og
solsikkekerner

Pålæg

- Kalveculotte med
bearnaisecreme
- x - Hamburgerryg med italiensk
salat

Ugens søde

Vaniljekage

Specialretter

Der er mulighed for bestilling af:

- Ret uden svinekød
- Peschetar
- Vegetar
- Veganer

Andre ønsker kan ligeledes tilgodeses

For yderligere spørgsmål kontakt venligst Frokostkonsulentent.