

Green Deluxe, frokostbuffet (et koncept under City Catering)

I City Caterings koncept, Green Deluxe, er visionen at tilbyde en plantebaseret og bæredygtig frokost. Ved at undlade animalske produkter, kan klimaaftrykket holdes på et absolut minimum. Samtidig gør en plantebaseret frokost, at kroppen ikke skal på hårdt arbejde for at fordøje maden, så energiniveauet vil opleves højere. Dette er frokostordningen for jer der vægter bæredygtighed og god smag.

Frokosten anrettes på elegant letvægtsservice, og egner sig flot til ethvert kontor.

I den anden ende af røret, fanger man indehaveren Jacob, som har mange års erfaring med levering af frokost af høj kvalitet, og hans kone Stephanie. De glæder sig til at forkæle jer med lækker frokost!

Green Deluxe laver mad som er:
100% plantebaseret, velsmagende, flot
anrettet, bæredygtig



Frokostkonsulenten

info@frokostkonsulenten.dk | Tlf 70 66 63 69 | www.frokostkonsulenten.dk

Menu eksempel

Hovedret

- Veggie daube provencale med grillet peber, courgetter og rosmarin. Dertil kartofler i urteolie.

Salater

- x - Couscous med fermenteret peberfrugt, agurk, tomat og mynte
- Ingefærsyltede abrikoser, blommer og nye ærter

Pålæg

- Rødbedehummus med blå birkes og løgspirer

-

Kage

Cookies med chokolade og nødder

For yderligere spørgsmål kontakt venligst Frokostkonsulenten.

info@frokostkonsulenten.dk | Tlf 70 66 63 69 | www.frokostkonsulenten.dk