

● Frokostkonsulenten

Madværk (buffet med bronzemærket økologi 30-60%)

Hos Madværk laver de frokost som man foretrækker den. Af friske gode råvarer, der er tilberedt fra bunden. Der bliver ikke sprunget over hvor gærdet er lavest, og da bæredygtighed vægtes højt, er menuerne lavet med dette udgangspunkt.

Grøntsagerne er omdrejningspunktet, og hver en del benyttes. Økologien er i højsædet med 30-60% økologiske råvarer, bl.a. fra egne marker hos Rønnely. Ønsker I en bæredygtig ordning der tilfredsstiller medarbejderne, er Madværk jeres "go to" køkken.

Madværk laver mad som er:
Velsmagende, flot anrettet, tårnhøj
råvarekvalitet, spændende, varieret



Menu eksempel

Hovedret

Saltbagt knoldselleri med svampe-
bønne á la creme, serveret med knuste
kartofler med hvidløg & timian

Tilbehøret til brødet

Spread på grønne linser med bagte
courgetter & ristede mandler

Salater

Krydret kikærtesalat med frisk tomat,
mynte og agurk
Broccolisalat med urtecreme, syltede
tranebær og ristede græskarkerner
Sennepsdressing

Brød

Økologisk rugbrød & lyst brød fra
Bagerdygtigt

Specialretter

Der er bl.a. mulighed for bestilling af:

- Ret uden svinekød
- Glutenfri
- Vegetar
- Veganer

Andre ønsker kan ligeledes tilgodeses

For yderligere spørgsmål kontakt venligst Frokostkonsulenten.