

Nordic Catering (buffet)

Frokosten hos Nordic Catering handler om velsmag tilpasset til netop jeres præferencer. Køkkenet dyrker det hjemmelavede og samarbejder med små danske landbrug om lokale råvarer. De arbejder aktivt med madspild både i køkkenet og ude hos kunden.

Køkkenet syder af energi hver dag, når de ofte gårdfriske råvarer forvandles til velsmagende varme retter, sprøde salater og dejlige kolde anretninger. Menuen er et varierende mix af ny-nordisk gastronomi, klassiske frokosthits og internationale retter.

Derudover kan I bestille mødebespising, så som sandwich, smørrebrød, poke bowls, mødetallerkener, m.v. samt lade dem stå for jeres firmafester eller kundeevents.

Nordic Catering laver mad som er:
Velsmagende, hjemmelavet, på lokale råvarer, varieret og tilpasset jeres præferencer





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

Menu eksempel

Forret

Laksecarpaccio med æble-sellerifløde

Varm ret

Svinemørbrad med svampesauce
Ristede Bøtø kartofler med urtesalt

Pålæg

Hønsesalat med brøndkarse
Roastbeef med hjemmeristede løg samt
Nordic's grove remoulade
Halve æg med karsemayo

Salat

Salat med Lollandske linser, broccoli
og selleri fra Sørup Gartneri
Spidskål, asparges og croutoner

Ugens søde

Chokolademousse med knas

Specialretter

Der er mulighed for bestilling af:

- Uden svinekød
- Halal
- Vegetar
- Veganer
- Glutenfri
- Laktosefri
- Gluten/laktosefri

For yderligere spørgsmål kontakt venligst Frokostkonsulentent.

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