

## 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 selvom bæredygtighed vægtes højt, er menuerne lavet med udgangspunkt i at gøre gæsterne glade. Grøntsagerne sniges ind hvor det giver mening, kødet reduceres hvor det kan, økologien er i højsædet med 30-60% med f.eks. økologisk brød og bagværk fra Bagerdygtigt, økologisk gårdslagtet kød fra Spis Min gris osv.. 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

Revelsben med BBQ, madværks chili, majscolber med hvidløg, olivenolie og persille, tortilla chips med kryddersalt, grov avocado-bønne mash med tomater, syltede peberfrugter & krydderurter

### Pålæg

Roastbeef med remo, peberrod og sprøde løg  
Æggesalat med karry, æbler og purløg

### Salater

x 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.