

## 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. med økologisk brød og bagværk fra Bagerdygtigt, snackbites fra Bælg, saftige plantebøffer fra MATR, økologisk Koji på overskudsproduktion fra Ägte og tofu fra Le Trang ved Rørvig. 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





[info@frokostkonsulentent.dk](mailto:info@frokostkonsulentent.dk) | Tlf 70 66 63 69 | [www.frokostkonsulentent.dk](http://www.frokostkonsulentent.dk)

## Menu eksempel

### Hovedret

Saltbagt knoldselleri med svampebønne 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 Frokostkonsulentent.

[info@frokostkonsulentent.dk](mailto:info@frokostkonsulentent.dk) | Tlf 70 66 63 69 | [www.frokostkonsulentent.dk](http://www.frokostkonsulentent.dk)