



K-MÄRK

K-MÄRKTS FRUKOST

FRUKOST-BRUNCH-SNITTAR

ALL APRISER EX. MOMS (12%) - HÖSTEN 2021

FRUKOST

Bjud på en frukost med lyxig känsla. Massa ingredienser serverade som buffé möjliggör variation och personliga val.

"PORSLIN"

All mat ligger i vita helt komposterbara engångstallrikar/-skålar. Vackert och hållbart på en och samma gång.



MENY

Rågbröd toppad med Skagenröra
GLUTEN, FISK, ÄGG, SENAP

K-märkt fröknäcke med kallrökt lax & krassefärskost
GLUTEN, FISK, MJÖLK

Scones med med "räddad" marmelad & Lagrad cheddar
MJÖLK, ÄGG, GLUTEN

Bakat ägg med pancetta, torkad tomat & picklad chili.
ÄGG

Chia-pudding med rostad kokos, mango & mynta
INGA

Räddad Smoothie
VARIERAR

Juice
VARIERAR

Bananabread med vispad vaniljcrème fraïce & bär
GLUTEN, ÄGG, MJÖLK

*Chokladplättar med lönnsirap, saltajordnötter & chokladkräm**
GLUTEN, MJÖLK, ÄGG, NÖTTER

* Kräver lite arbete. Tänk att värmas (ugn eller micro). Kan ersättas med minikanelbulle som är "ready to serve".

PRIS / ANTAL

5 delar / person (val av 7 olika sorter) - 245:-/

Minimum 28 personer. Därefter multiplar om 7 personer, då endast fulla lådor kan beställas (35 stycken per låda).

Önskar ni personal på plast så offereras det separat.

FRÅGOR/ BESTÄLLNING

K-märkt AB
info@kmarkt.se
08-466 88 90
Jens Dolk 0702-69 33 77

LEVERANS / BUD

Hämta på någon av våra caféer eller restauranger eller så ombesörjer vi bud. Kostnad beroende på adress.



*CHEF'S CHOICE

Chef's Choice betyder att vi skapar menyn samma dag. Vad som serveras varierar med andra ord. Genom att låta kockarna välja råvaror beroende på säsong och tillgänglighet kan vi använda de resurser som finns. Med andra ord - hållbar mat.

WE FIGHT FOOD WASTE - WFFW

På K-märkt så bryr vi oss om vår planet och vi jobbar dagligen för ett minskat matsvinn. Ett mycket, mycket större problem än många tror. Vi använder flera metoder för att minska vårt matsvinn där Chef's choice är ett av dem.

Läs gärna mer om vår hållbara matfilosofi på vår hemsida: kmarkt.se