

MAD TIL SOMMERFESTEN I DIN VIRKSOMHED



Hos Rødder skaber vi unikke madoplevelser med sæsonens bedste, lokale og økologiske råvarer.

Vi har lavet arrangementer i mere end tolv år, og arbejder tæt sammen med vores små, men storhjertede producenter.

Vores mad serverer vi med omtanke, kærlighed og velsmag.



MENU

Menuen er sammensat af sæsonens bedste, lokale og økologiske råvarer fra primært små økologiske og regenerative gårde og jordbrug på Sjælland. Vi arbejder med hele, gårdslagtede, danske økodyr og fisk fra skånsomt fiskeri. Vores menu kan altid tilpasses forskellige ønsker og varierer efter sæson og udbuddet af markens grønt.

48 timers surdejsbrød med creme på ingridærter

Spæde grøntsager fra marken, creme på hjemmelavet friskost, urteolie og knas

BBQ style gris eller okse, stegt sommergrønt og brændte løg

Vegetarisk alternativ: BBQ style knolde og svampe fra Bygaaard stegt sommergrønt og brændte løg

Kartofler med sennepfrø, syltede rødder, urter og dansk feta

Salat af bladgrønt fra små gårde, ristet kålvinaigrette og sprød boghvede

Sommerbær, rabarber, creme, knas og blomster



PRISER

Pris per person: 385 kr.

Kok til afvikling: 2500 kr. per kok

Transport: fra 500 kr.

Alle priser er ex. moms.

