

Café med omtanke

MØDEFORPLEJNING





Caféerne

-mere end bare spisesteder

I Caféerne laver vi mad med udgangspunkt i fynske og økologiske råvarer af høj kvalitet. Vi laver mad fra bunden og bruger de skiftende årstider. Vi laver mad, der giver god energi til både arbejde og møde, og mad der efterlever de nationale anbefalinger for sunde og klimavenlige måltider.

Vi serverer hver dag både morgenmad, frokost og forskellige snacks og står for Odense Kommunes mødeforplejning.

Vi byder indenfor i hyggelige atmosfærer, som er mere end bare spisesteder. Her er der rum til både dialog og fordybelse. I Caféerne er der også altid mulighed for at holde møde, arbejde eller blot drikke en kop kaffe.

Gæsten er i centrum. Vi er til for gæsten og står altid klar til en snak om maden og særlige præferencer. Vi byder velkommen, overrasker, forkæler og er altid tæt på gæsten, når maden serveres.

Vi glæder os til at byde indenfor.



Morgenmad og brunch

DEN LETTE

Kaffe, te, bolle med smør, ost, marmelade, frugt

DEN STORE

Kaffe, te, frugt, bolle med smør, ost, marmelade, rugbrød med pålæg, sprødt grønt med dip

BRUNCH

Kaffe, te, frugt, bolle med smør, ost, marmelade, rugbrød med pålæg, grønt, tortilla, skyr med granola og sirup, most fra Nybro

”

Vi går aldrig på kompromis med den gode smag.

”

Vi har en legende og sanselig tilgang til måltidet.

”

Vi inspirerer med både nye og velkendte smagsoplevelser.

”

Vi er et team
af fagligt dygtige
madhåndværkere.

”

Vi tager afsæt i det
gode håndværk og vil
gerne lære nyt.

”

Vi er nysgerrige og
har høje kulinariske
ambitioner.

Frøkost

MÅLTIDSSALAT

med brød og dip – grøn, fisk eller kød

SANDWICH

i groft brød eller rugbrød – grøn, fisk eller kød.

CAFÉMADDER

3 stk. – grøn, fisk og kød eller tre grønne

TÆRTE

med dip og sprødt grønt – grøn, fisk eller kød

GRYDEN PÅ BORDET

med brød og sprødt grønt med dip – grøn eller kød

TAPASANRETNING

*5 små serveringer fyldt med smag,
sprødhed og gode råvarer
(Serveres også til reception)*



Serveres til
reception



Kage m. kaffe og te

HJEMMEBAGT KAGE

fx gulerodskage med daddelcreme eller kartoffelmazarin

LIDT SØDT TIL KAFFEN

bønnebrownies, 2 slags småkager

FILIPPATÆRTE

Caféernes signaturkage med fynske æbler og marengs

COOKIES

KRANSEKAGE

FØDSELSDAC

Brunsviger

Bolle med smør og marmelade, ost og brunsviger

”

Vi er stolte af vores økologiske spsemærke i solv.

”

Vi bruger sæsonerne og vores lokale fynske køkkenhave.

”

Vi arbejder målrettet med at minimere vores madspild.

”

Vi bruger naturen
i både indretning og
anretning.

”

Vi dekorerer med
naturens og årstidens
elementer.

”

Vi inspireres af
naturens sanselighed.

Snacks

DEN LILLE SULT

*Årstidens frugt, nødder og sprødt grønt
med dip*

ENERGI TIL MØDET TIL DEN SALTE TAND

*Rugbrødschips/knækbrød, salte nødder
og sprødt grønt med dip*

ENERGI TIL MØDET TIL DEN SØDE TAND

*Årstidens frugt, hverdagskonfekt og
tørret frugt*

TILKØB AF EKSTRA SNACKS

*Frisk frugt, sprødt grønt med dip,
knækbrød/rugbrødschips med dip, salte
nødder, hverdagskonfekt, summerbird
chokolade, mortens chokolader*





Drikkevarer og

DIVERSE

SummerBird-sommerfugl-chokolade
(3 varianter)

Fylde chokolader fra Mortens
Chokolade i Odense (3 stk.)

Hverdagskonfekt fra Chikpea Cubes (3 stk.)

Rodfrugtchips

Salte mandler

Marineret frisk frugt

Udvalg af årstidens frugt

DRIKKEVARER

Most fra Nybro

Sodavand fra Ørbæk

Velsmagende fynsk vand med smag

Kaffe og te

”

Din pause er vores
vigtigste tidspunkt på
dagen.

”

Vi arbejder hver dag
for at imødekomme
dine forventninger.

”

Du er også altid
velkommen udenfor
spisetid.

