



Skab madkultur med mange grøntsager på din buffet!

En moderne buffet, som følger med tiden og folkesmagen, sætter mere og mere frugt og grønt i spil på gæsternes tallerkener. Bevidstheden om det sunde og viden om tilberedning er med til at bane vejen for en ny dansk madkultur med masser af velsmagende frugt og grønt. Vi rykker ud med inspiration og praktiske råd til hvordan I gør jeres buffet let, smuk, velsmagende og sund, så gæsterne drives mod grøn lyst.



INDHOLD

Vores oplæg ser på frugt og grønt med historiske, kulinariske og sundhedsmæssige briller. Vi sætter gang i tankerne om, hvorfor det kan være spændende at spise og servere frugt og grønt – og hvordan frugt og grønt har uanede tilsmagninger, der ligger og venter ude i køkkenet. Når diskussionerne har vendt tankerne, er kollegaerne klar til at gå ombord i råvarebordet med røde kinder og masser af ideer til, hvordan frugt og grønt sætter et velsmagende og smukt præg på buffeten.

PRAKTISK

Vi indretter os efter jer! I har måske et lokale og måske også et køkken? Ellers medbringer vi grej til et køkken i det fri eller i et kantine lokale. Vi kan være op til 20 personer og skal bruge 3–4 timer i alt.



Frugtformidlingens vision er at gøre det nemmere for alle danskere at træffe sunde valg i hverdagen. Vores mission er Viden om råvarer – Glæde ved bordet.