

Appetizer:

# 18 forslag til foodservice

Falafler, forårsruller, fritter, burgers



Snack-platte



Mini-forårsruller China-style ØKO



Mini-slider burger



Sød kartoffel chia fritter



Sød Kartoffel Hapser ØKO



Børnevenlig buffet



Spinat Cashew Ruller ØKO



Falafel-wrap-station



Grøn burgermenu



Lucky Stars ØKO



Vegetarburger



Rød Linse Burgers ØKO



Falafler Traditionel ØKO



Fingerfood til catering



Mini-forårsruller Thai-style ØKO



Falafel i pita



Tapas-platte



Grøntsags-Ris Mini Burgers ØKO



Fritter som side dish



Hapser som appetizer

# ”Naturlig smag, bæredygtig fremtid - din veganske løsning til foodservice!”

## Indhold

Falafler Traditionel, ØKO .....	3
Grøntsags Ris Mini Burgers, ØKO .....	4
Lucky Stars, ØKO .....	5
Mini-forårsruller China-style, ØKO .....	6
Mini Forårsruller Thai-style, ØKO.....	7
Rød linse burgers, ØKO .....	8
Spinat Cashew Ruller, ØKO .....	9
Sød Kartoffel Chia Fritter, ØKO .....	10
Sød Kartoffel Hapser, ØKO .....	11

## Falafler Traditionel, ØKO

*"Autentisk falafelsmag, flot farve & økologiske ingredienser i høj kvalitet. Forfinet med frisk koriander, persille og økologisk Hokkaido græskar."*



Forslag til foodservice:

**Falafel-wrap-station:** Opret en "byg-selv"-station, hvor gæster kan vælge ingredienser til deres egen wrap. Tilbyd varme falafler sammen med forskellige slags salater, såsom syltede rødløg, agurk, tomat, og en spicy tahini-dressing. Wrapsene kan være fuldkorns-tortillaer eller fladbrød.

**Falafel i pita:** Skøn kombination af sprøde falafler, friske grøntsager og cremet tzaziki dressing, samt let spicy syltede chili, alt sammen pakket ind i en blød pita.



**Kontakt:** Edgy Foods, Niels Bang Christensen, [nbc@provinord.dk](mailto:nbc@provinord.dk), tlf. +45 22 70 10 05

## Grøntsags Ris Mini Burgers, ØKO

*"Sprøde mini-burgere med en balanceret smag af grøntsager og ris. Sprøde solsikkekerner, fin sesam og friske spirer giver en unik smagsoplevelse"*



Forslag til foodservice:

**Mini-slider burger:** Varm mini-burgere i ovn eller på pande. Server med forskellige brød, friske salater, grøntsager, og saucer. Hertil sprøde sød kartoffel Chia fritter med dip.

**Tapas:** Varm mini-burgere. Server med grillede grøntsager, oliven og dips som hummus og spicy chili mayo.



**Kontakt:** Edgy Foods, Niels Bang Christensen, [nbc@provinord.dk](mailto:nbc@provinord.dk), tlf. +45 22 70 10 05

## Lucky Stars, ØKO

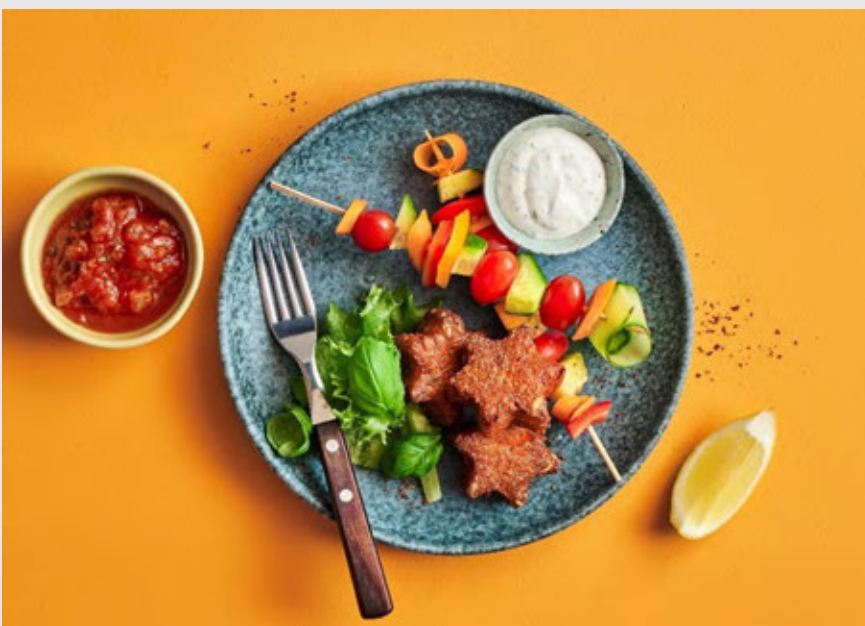
*"Sprøde, med lette rene økologiske smagsnuancer. Fuldkornsris og tofu gør stjernerne til en fuldkommen og saftig nydelse"*



Forslag til foodservice:

**Børnevenlig buffet:** Server Lucky Stars som en del af en buffet målrettet både børn og voksne. Tilbyd et udvalg af dips som urtedressing, hummus og en mild tomat salsa. Suppler med farverige grønsagsspyd og mini-fladbrød.

**Vegansk tapas:** Integrer Lucky Stars som en del af en vegansk tapasmenu. Server dem med oliven, grillede grøntsager og en krydret hummus.



**Kontakt:** Edgy Foods, Niels Bang Christensen, [nbc@provinord.dk](mailto:nbc@provinord.dk), tlf. +45 22 70 10 05

## Mini-forårsruller China-style, ØKO

*”Sprøde forårsruller med frisk, asiatisk smagsprofil. Tofu og sprøde spirer, afrundet med en harmonisk ingefærnote.”*



**Snack-platte:** Varm mini-forårsruller. Tilbered peanutbutter-dip og syltede grøntsager. Server med stegte nudler, wokgrønt, lime, soya og friske urter.

**Mini-forårsruller til catering:** Perfekt til større arrangementer, mini-forårsrullerne kan serveres som små hapsere med forskellige dips, såsom hoisinsauce, sød chilisauce og sojasauce.



**Kontakt:** Edgy Foods, Niels Bang Christensen, [nbc@provinord.dk](mailto:nbc@provinord.dk), tlf. +45 22 70 10 05

## Mini Forårsruller Thai-style, ØKO

*"Aromatiske, sprøde forårsruller med en krydret koriander-chili smag kombineret med fint grønt og asiatiske nudler."*



**Forret:** Varm mini-forårsruller i ovn eller på pande. Server med friskkogte ris, sesam dressing og pynt med lime og frisk koriander.

**Fingerfood til catering:** Mini-forårsruller er perfekte som en del af en fingerfood-menu. Server med små skåle med sojasauce, sød chilisaUCE og peanutbutter-dip.



**Kontakt:** Edgy Foods, Niels Bang Christensen, [nbc@provinord.dk](mailto:nbc@provinord.dk), tlf. +45 22 70 10 05

## Rød linse burgers, ØKO

*"Fyldige linseburgere med rund, krydret nøddeagtig smag og saftig tekstur."*



**Vegetarburger:** Anret rød linse burger i en brioche burgerbolle, med sprøde sød kartoffel fritter, friske salater, tomat, syltede rødløg og dressinger som urtecreme og chili-lime mayo.

**Grøntsagsbowls:** Kombinér rød linse burgers med quinoa eller bulgur, grillede grøntsager og en urtedressing. Perfekt som en proteinrig vegansk bowl.



**Kontakt:** Edgy Foods, Niels Bang Christensen, [nbc@provinord.dk](mailto:nbc@provinord.dk), tlf. +45 22 70 10 05

## Spinat Cashew Ruller, ØKO

*"Sprød rulle med frisk spinat og cremet cashew-fyld pakket ind i speltdej."*



**Fingerfood til events:** Spinat-cashew rullerne kan serveres som del af en fingerfood-menu. Anret med en sojasauce-dip og små sticks til let håndtering.

**Tapasplatte:** Brug spinat-cashew rullerne som en del af en vegansk tapasplatte sammen med søde kartoffel- chia hapsere og sprøde kartoffel fritter. Hertil oliven, hummus, syltede grøntsager, jalapenos og urte fladbrød.



**Kontakt:** Edgy Foods, Niels Bang Christensen, [nbc@provinord.dk](mailto:nbc@provinord.dk), tlf. +45 22 70 10 05

## Sød Kartoffel Chia Fritter, ØKO

*"Sprøde fritter med sødme fra kartoffel, græskar og gulerødder tilsmagt en unik krydderiblanding." Dette er en prøve*



**Fritter som side dish:** Server sød kartoffel chia fritter som tilbehør til hovedretter. Tilbyd dem serveret i kræmmerhus, sammen med en dip af krydret Sri Racha mayonnaise eller en frisk yoghurt-citron dressing.

**Fingerfood:** Fritér fritterne og anret med forskellige dips som ketchup og BBQ-sauce.



**Kontakt:** Edgy Foods, Niels Bang Christensen, [nbc@provinord.dk](mailto:nbc@provinord.dk), tlf. +45 22 70 10 05

## Sød Kartoffel Hapser, ØKO

*"Smagfulde hapsere med sød kartoffel og en frisk, afbalanceret smagsprofil. Den lækre nøddeagtige smag får et friskt pift fra citronnoter."*



**Hapsere som appetizer:** Server sød kartoffelhapsere på spyd som en del af en appetizer-menu med en sesam/soya dip, sød chilisaucе og pynt med lime og frisk koriander.

**Fingerfood til events:** Brug hapsere som en del af fingerfood-menuer og server med en cremet avocado-limedip eller krydret yoghurt-sauce.



**Kontakt:** Edgy Foods, Niels Bang Christensen, [nbc@provinord.dk](mailto:nbc@provinord.dk), tlf. +45 22 70 10 05