



Tilbud på konferencedage

Tak for jeres henvendelse omkring mad og service til konferencedage på Sprogø. Det lyder som et spændende projekt omkring socialøkonomi som i er ved at sætte i søen og vi bidrager gerne.

Vi har udarbejdet nedenstående tilbud som oplæg og vi tager gerne dialog om delene deri.

Vi har valgt at give jer lidt baggrundsviden, som også fortæller hvad vi er for en størrelse og glæder os til prøvemiddagen i november 2017.

På Sumaks vegne Sussie Nielsen, daglig leder.

Hvem er vi: Sumak er en registeret socialøkonomisk virksomhed som producerer mad inspireret af forskellige verdensdele og fra vores egen mormor mad kultur.

Virksomheden drives af en daglig leder og 7 kvinder som er ansat i fleksjob. I Sumak kan man både være i forløb og være i job og den primære målgruppe er kvinder med anden etnisk baggrund end dansk.

Den korte historie: Sumak bygger på ideen om at tage afsæt i et ressourceperspektiv i forhold til målgruppen, som er kvinder med anden etnisk baggrund end dansk.

Vi tror på at hver enkelte kvinde har ressourcer, talenter og styrker. Sumak tager derfor udgangspunkt i kvindernes selv lærte kompetencer og interesser for faget madlavning. Ikke bare almindelig madlavning – men den madlavning som den enkelte kvinde via sin egen familie og egen kulturelle ramme har tillært sig og som de er anerkendt for i deres familie og omgivelser.

Vores mad: Vores mad er lavet fra bunden, med gode råvarer og med masser af kærlige hænder og omtanke. Vi bager frisk brød og kage hver dag – og følger mulighederne i årets gang og tager gerne imod en udfordring.

Vi kan f.eks. lave helt enkle klassiske bud som en lun leverpostej med kvalitetsrødbede, bacon og hjemmebagt rugbrød eller måske er du mere til krydderier og så kan vores bud på Falafel med arabisk salat og hvidløgsdressing være sagen.

Vi kan slutte af med en arabisk kage som smager himmelsk med en kop god stærk kaffe.

Struktur i tilbud:

I har bedt om et tilbud på både en god og spændende menu og en rigtig god og endnu mere spændende menu.

Og nedenstående har vi givet bud på begge del i følgende kategorier:

- en halv kursusdag dvs. morgenmad, snack midt formiddag, frokostbuffet og kage.
- en halv kursusdag dvs. frokostbuffet, kage, middag og noget til kaffen.
- en hel kursusdag dvs. morgenmad, snack midt formiddag, frokostbuffet, kage, middag og noget til kaffen.

Prisen er listet efter menuen.

En god og spændende menu - en halv kursusdag dvs. morgenmad, snack midt formiddag, frokostbuffet og kage:

- Morgenmad: Langtidshævet, nybagt og lun grov bolle, smør, Mellelageret ost i skiver med peberfrugt, Peberpølse med løgskiver samt hjemmelavet marmelade
- Snack: Små hjemmelavede müsli barer
- Frokostbuffet:
 - Lun fiskefilet vendt i rugmel med hjemmerørt remoulade og citroner
 - Lun hjemmelavet frikadelle med agurkesalat *eller* arabiske kofter med tzatziki
 - Hønsesalat toppet med bacon og ny knus peber
 - Lun leverpostej med kvalitetsrødbede, champion og bacon
 - Ribbensteg med hjemmelavet rødkål med peberrod *eller* Falafel med humus (vegetarret)
 - Årstiden salat f.eks. grønkålssalat med porrer og naboens æbler
 - Klassisk skæreost med syltede blommer
 - Alt på hjemmebagt rugbrød, lunt brydebrød og smør.
- Kage: Sumak chokoladecake/dagens kage

Pris: 240 kr. incl. moms

En god og spændende menu - en halv kursusdag dvs. frokostbuffet, kage, middag og noget til kaffen:

- Frokostbuffet:
 - Lun fiskefilet vendt i rugmel med hjemmerørt remoulade og citroner
 - Lun hjemmelavet frikadelle med agurkesalat *eller* arabiske kofter med tzatziki
 - Hønsesalat toppet med bacon og ny knus peber
 - Lun leverpostej med kvalitetsrødbede, champion og bacon
 - Ribbensteg med hjemmelavet rødkål med peberrod *eller* Falafel med humus (vegetarret)
 - Årstiden salat f.eks. grønkålssalat med porrer og naboens æbler
 - Klassisk skæreost med syltede blommer
 - Alt på hjemmebagt rugbrød, lunt brydebrød og smør.
- Kage: Sumak chokoladecake/dagens kage
- Middag:
 - Røget laks med frisk asparges og dilledressing m dagens brød
 - Glaseret skinke, Stegte petit kartofler med honning og nødder og stuvet spinat
- Noget til kaffen: Hjemmelavet Bounty kage

Pris: 290 kr. incl. moms.

En god og spændende menu - en hel kursusdag dvs. morgenmad, snack midt formiddag, frokostbuffet, kage, middag og noget til kaffen:

- Morgenmad: Langtidshævet, nybagt og lun grov bolle, smør, Mellelageret ost i skiver med peberfrugt, Peberrullepølse med løgskiver samt hjemmelavet marmelade
- Snack: Små hjemmelavede müsli barer
- Frokostbuffet:
 - Lun fiskefilet vendt i rugmel med hjemmerørt remoulade og citroner
 - Lun hjemmelavet frikadelle med agurkesalat *eller* arabiske kofter med tzatziki
 - Hønsesalat toppet med bacon og ny knus peber
 - Lun leverpostej med kvalitetsrødbede, champion og bacon
 - Ribbensteg med hjemmelavet rødkål med peberrod *eller* Falafel med humus (vegetarret)
 - Årstiden salat f.eks. grønkålssalat med porrer og naboens æbler
 - Klassisk skæreost med syltede blommer
 - Alt på hjemmebagt rugbrød, lunt brydebrød og smør.
- Kage: Sumak chokoladekage/dagens kage
- Middag:
 - Røget laks med frisk asparges og dilledressing m dagens brød
 - Glaseret skinke, Stegte petit kartofler med honning og nødder og stuvet spinat
- Noget til kaffen: Hjemmelavet Bounty kage

Pris: 305 kr. incl. moms.

En rigtig god og endnu mere spændende menu - en halv kursusdag dvs. morgenmad, snack midt formiddag, frokostbuffet og kage:

- Morgenmad: Langtidshævet, nybagt og lun grov bolle, smør, Mellelageret ost i skiver med peberfrugt, Fransk brie med hjemmelavet chutney, Peberrullepølse med løgskiver samt hjemmelavet marmelade, små croissanter og skåret frugt.
- Snack: Udsåret grønt i mundrette bidder og små hjemmelavede müsli barer
- Frokostbuffet:
 - Hvide sild med kapers og rå løg
 - Æg med hjemmerørt mayo med krydderurter
 - Varmrøget laks på grøn bund med chillidressing
 - Tomattærte (vegetarret)
 - Kylling med soltørrede tomater og flødeost *eller* Inams arabiske kyllingeret med løg og peberfrugt
 - Serano skinke med melon
 - Hel stegt roastbeef med sprød peberkant og flødepeberrodssalat *eller* Oksesteg med arabiske krydderier og squash og auberginer
 - Årstiden salat f.eks. grønkålssalat med porrer og naboens æbler
 - Udvalg af tre smagfulde oste med årstidens tilbehør
 - Alt på hjemmebagt rugbrød, lunt brydebrød og smør.
- Kage: Arabisk kage

Pris: 290 kr. incl. moms.

En rigtig god og endnu mere spændende menu - en halv kursusdag dvs. frokost, kage, middag og noget til kaffen:

- Frokostbuffet:
 - Hvide sild med kapers og rå løg
 - Æg med hjemmerørt mayo med krydderurter
 - Varmrøget laks på grøn bund med chillidressing
 - Tomattærte (vegetarret)
 - Kylling med soltørrede tomater og flødeost *eller* Inams arabiske kyllingeret med løg og peberfrugt
 - Serano skinke med melon
 - Hel stegt roastbeef med sprød peberkant og flødepeberrodssalat *eller* Oksesteg med arabiske krydderier og squash og auberginer
 - Årstiden salat f.eks. grønkålssalat med porrer og naboens æbler
 - Udvalg af tre smagfulde oste med årstidens tilbehør
 - Alt på hjemmebagt rugbrød, lunt brydebrød og smør.
- Kage: Arabisk kage
- Middag:
 - Arabisk gulerodssuppe med koriander, chili og drænet yoghurt
 - Lammesteg stegt med hvidløg og rosmarin, Stegte petit kartofler med honning og nødder, skysovs og spæde grøntsager
- Noget til kaffen: Figenkugler med lakrids-, pistacie og hasselnøddekrymmel

Pris: 355 kr. incl. Moms.

En rigtig god og endnu mere spændende menu - en hel kursusdag dvs. morgenmad, snack midt formiddag, frokostbuffet, kage, middag og noget til kaffen:

- Morgenmad: Langtidshævet, nybagt og lun grov bolle, smør, Mellelageret ost i skiver med peberfrugt, Fransk brie med hjemmelavet chutney, Peberrullepølse med løgskiver samt hjemmelavet marmelade, små croissanter og skåret frugt.
- Snack: Udkåret grønt i mundrette bidder og små hjemmelavede müsli barer
- Frokostbuffet:
 - Hvide sild med kapers og rå løg
 - Æg med hjemmerørt mayo med krydderurter
 - Varmrøget laks på grøn bund med chillidressing
 - Tomattærte (vegetarret)
 - Kylling med soltørrede tomater og flødeost *eller* Inams arabiske kyllingeret med løg og peberfrugt
 - Serano skinke med melon
 - Hel stegt roastbeef med sprød peberkant og flødepeberrodssalat *eller* Oksesteg med arabiske krydderier og squash og auberginer
 - Årstiden salat f.eks. grønkålssalat med porrer og naboens æbler
 - Udvalg af tre smagfulde oste med årstidens tilbehør
 - Alt på hjemmebagt rugbrød, lunt brydebrød og smør.
- Kage: Arabisk kage
- Middag:
 - Arabisk gulerodssuppe med koriander, chili og drænet yoghurt
 - Lammesteg stegt med hvidløg og rosmarin, Stegte petit kartofler med honning og nødder, skysovs og spæde grøntsager
- Noget til kaffen: Figenkugler med lakrids-, pistacie og hasselnøddekrymmel

Pris: 400 kr. incl moms.

Service:

Vi forventer at vi laver maden i vores eget køkken og tilberede/anrette hos jer.

Mødeservicering/opdækning og oprydning kan vi også leverer. Det koster pr. time: 220 kr./260 kr. pr. time. eks. moms.

Transport er efter statens høje takster.

Drikkelse:

Kaffe og te er laves i jeres køkken.

Vi har behov for dialog omkring øl, vand, vin, kaffe og te. Skal vi købe ind til jer eller ønsker i selv at købe ind?

Rammer:

Vores tilgang er at der minimum skal leveres 8 portioner.

Priser er incl. moms. Dog således at indkøb af løntimer er ekskl. moms.

Er der behov for vegansk/vegetarisk middag/mere til frokost er vi gerne behjælpelige.

Vi glæder os til at høre fra jer.

På Sumaks vegne Sussie Nielsen, daglig leder.