



CHEVAL  
KANTINER  
BLANC

# MENUPLANER

De 3 mest populære frokostkoncepter blandt vores kunder



## ET KØKKEN MED FOKUS PÅ SMAG

I vores køkken prioriterer vi smagen højest. Vi tør tænke ud af boksen og bryde med traditioner for at give dig den bedste madoplevelse.

Vi synes ikke det er vigtigt, hvor retten kommer fra, men nærmere at smagsoplevelsen er helt igennem fantastisk.

Du vil derfor både se franske moules frites, indisk tikka masala og asiatisk street food på menuen.

# DE MEST POPULÆRE FROKOSTKONCEPTER

## DAGENS RET

### MENU

1 x varm ret / smørrebrød  
1 x salat  
1 x brød  
1 x spread

Minimere madspild



Reducere CO2 aftryk



Sortiment pr. dag



Service og værtskab



Portionsanretning



## FROKOSTBORDET

### MENU

1 x varm ret  
1 x grøn ret  
2-3 x salater  
2-3 x pålæg  
2 x brød

Minimere madspild



Reducere CO2 aftryk



Sortiment pr. dag



Service og værtskab



Portionsanretning



## BISTRO

### MENU

1 x varm ret inkl. salat  
1 x grøn ret inkl. salat  
3 x smørrebrød / tapas  
2 x brød

Minimere madspild



Reducere CO2 aftryk



Sortiment pr. dag



Service og værtskab



Portionsanretning





# DAGENS RET

Eksempel på en efterårsmenu



## MANDAG

### DAGENS RET

Stegte gnocchi vendt med brunet smør, bagte pastinakker og persillerødder samt spinat

*tilvalg*

Krebinetter med masser af urter

### SALAT

Revet rødbeder og gulerod med syrlige rabarber, rugbrødscroutoner og citronsirup

### BRØD

Surdejsbrød & rugbrød

### SPREAD

Edamame bønnespread med ristet sesam



## TIRSDAG

### DAGENS RET

Gratinerede quesadillas med stegte bønner,  
peberfrugt, tomat, majs og koriander  
- toppet med spicy tomatsauce

*tilvalg*

Stegt kylling vendt i chimichurri

### SALAT

Harissa bagte gulerødder og jordskokker med  
hårdt ristede kikærter, granatæble og kørvel

### BRØD

Surdejsbrød & rugbrød

### SPREAD

Hummus med citronskal



## ONSDAG

### DAGENS RET

Cremet grøn risotto med stegte portobello  
svampe, syltede ræddiker og urter

*tilvalg*

Stegt lyssej

### SALAT

Sprødt hovedsalat med grillede squash,  
syltede skalotteløg og cherrytomater

### BRØD

Surdejsbrød & rugbrød

### SPREAD

Tomatspread med bønner,  
sesamfrø og frisk basilikum

### SNACK

Crumble med danske æbler



*Ultimativt den bedste kantine, jeg nogensinde har oplevet. Det er en restaurantoplevelse til frokost hver dag.*

Kantinegæst hos BDO





## TORSDAG

### DAGENS RET

#### Smørrebrød

Langtidsstegt knoldselleri og stegte svampe, rørt op med dijon og mayo toppet med syltede svampe og chips

Rødspætter med hjemmelavet grov remoulade, friterede kapers og citron

Roastbeef med bløde løg og spejlæg

### SALAT

Spinat og frisée salat med cherrytomater og syltede rødløg

### BRØD

Surdejsbrød & rugbrød

### SPREAD

Butterbeans med gurkemeje



## FREDAG

### DAGENS RET

Cremet kartoffel- og jordskokkefrikasé med syrlige æbler og purløg

*tilvalg*

Stegt pancetta i tern

### SALAT

Quinoa med syltede radiser, spinat, revet gulerod og persillepesto

### BRØD

Surdejsbrød & rugbrød

### SPREAD

Baba ganoush aubergine dip



# PASSIONEREDE KOKKE BAG GRYDERNE

Vores kokke kommer typisk med en solid erfaring fra restaurationsverden – flere har endda michelin-stjerner på deres CV.

De er dygtige og passionerede, og sætter en ære i at lave ordentlig mad fra bunden.

Det er med til at skabe god smag men i den grad også god stemning.

For dig og dine kollegaer betyder det, at I hver dag bliver mødt med store smil og virkelig velsmagende mad.



# FROKOSTBORDET

Eksempel på en efterårsmenu



## MANDAG

### DAGENS RET

Ovnstegt kylling overlår, vendt med chimichurri serveret med stegte gnocchi, bagte pastinakker og persillerødder

### DAGENS GRØNNE RET

Bønne cassoulet med urtebagte tomater, parmesan og hårdt stegt palmekål

### SALAT

Revet rødbede og gulerod med syltede rabarber, rugbrøds croutoner og citronsirup

Kikærter med stegt aubergine, persille, cherrytomat og spinat

Spinat og frisée salat med agurk og syltede rødløg

### PÅLÆG

Æggesalat med karse

Roastbeef med pickles, peberrod og ristede løg

### BRØD

Surdejsbrød & rugbrød



## TIRSDAG

### DAGENS RET

Bagt peberfrugt og tomat concassé med  
brændte løg, grillet grønkål og stegt torskefisk

### DAGENS GRØNNE RET

Cremet grøn risotto med  
stegte portobellosvampe,  
syltede ræddiker og urter

### SALAT

Salat med bladbeder, kartofler,  
grillet grønkål, salatløg og senneps vinaigrette

Quinoasalat med let syltede rødder,  
spinat og persillepesto

Grønne bønner, tomater skalotteløg  
og grov senneps vinaigrette

### PÅLÆG

Paneret knoldselleri i skiver  
med remoulade, citron og dild

Tortilla med æg, kartofler  
og grillede grønne asparges

### BRØD

Surdejsbrød & rugbrød



## ONSDAG

### DAGENS GRØNNE RET

Chili sin carne – beluga linser, røde og sorte bønner samt chipotle  
– ris, creme fraiche og sprøde tortillas

### SALAT

Blomkålsris med edamamebønner, mango, chili og wakame tangsalat

Quinoa med rucola med friske figer, grønne bønner, ristede cashewnødder

Agurk og tomat vendt med mynte og rucola, toppet med ristede solsikkekerner

### PÅLÆG

Hakkebøf med blødeløg og syltede agurker

Karrysild med løg, kapers og smilende æg

### BRØD

Surdejsbrød & rugbrød



*Der er altid friskbagt brød til frokosten, det er virkelig lækkert – kan tydeligt smage, at der er gods i brødet, og at der er kælet for det.*

Sofie, kantinegæst hos Gladsaxe Company House







## TORSDAG

### DAGENS RET

Schnitzel med brasede kartofler,  
smør sauce, grønnærtesauté og dreng

### DAGENS GRØNNE RET

Gratinerede portobellosvampe  
med en svampe- og nøddefars

### SALAT

”Sticky” blomkåls buketter - små buketter  
af blomkål vendt i en soya/teriyaki sirup,  
ristet sesam og koriander

Nuddelsalat med majs, edamame,  
broccoli og ristet sesam dressing

Pak-choy med vandmelon, feta,  
hvidkål og tørret tranebær

### PÅLÆG

Kartofler med løvstikkemayo, syltede og  
brændte løg og malt crumble

Spicy tunsalat med kapers, dild og rødæg

### BRØD

Surdejsbrød & rugbrød



## FREDAG

### DAGENS RET

Bagt peberfrugt og tomat concassé med brændte løg, grillet grønkål og stegt torskefisk

### DAGENS GRØNNE RET

Cremet grøn risotto med stegte portobellosvampe, syltede ræddiker og urter

### SALAT

Stegt spidskålssalat med citron og ristede græskar kerner

Cous cous salat med stegte squash, forårsløg og sød chili dressing

Tomatsalat med mozzarella, basilikum og soltørrede oliven

### PÅLÆG

Tomat med bløde løg, syltede sennepskorn, purløgsmayo og sprøde pamesanchips

Let røget fynsk landskinke med italiensk salat og syltede radiser

### BRØD

Surdejsbrød & rugbrød



## EN HYGGELIG STEMNING

I vores kantine vil du altid føle dig velkommen. I det sekund du træder ind i rummet vil du mærke at dine skuldre sænker sig og en dejlig ro breder sig.

Vores kokke er ikke bare synlige; de er passionerede og gør en indsats for at forstå hvad du godt kan lide. Hvis du har en travl dag, kan de spotte det med det samme.

Sagt med andre ord, kantine vil blive jeres nye samlingspunkt – nøjagtig som en af vores kunder så fint beskrev det efter at de havde valgt os:

*"Vores kantine er igen blevet et samlingspunkt for os medarbejdere fordi vi er i gode hænder. Mange tak for det."*



# BISTRO

Eksempel på en efterårsmenu



## MANDAG

### DAGENS RET

Krebinetter med masser af urter – stegte gnocchi vendt med brunet smør, bagte pastinakker, persillerødder, spinat

Hjertesalat, agurk, tomat, salatløg og sennepsvinagrette

### DAGENS GRØNNE RET

Gratineret bønne cassoulet – hårdt stegt palmekål, urtebagte tomater og parmesan

Spinat og frisée salat med cherrytomater og syltede rødløg

### SMØRREBRØD

Tomat med bløde løg, syltede sennepskorn, purløgsmayo og sprøde parmesan chips

Karrysild med smilende æg, løg og kapers

Roastbeef med pickles, peberrod, ristede løg og agurkesalat

### BRØD

Surdejsbrød & rugbrød



## TIRSDAG

### DAGENS RET

Stegt torskefisk med muslingefumé  
– bagt peberfrugt og tomat concassé og  
brændte rødløg

Quinoa med syltede radiser, spinat, revet gulerod  
og persillepesto

### DAGENS GRØNNE RET

Selleribøf med estragon creme – søde  
kartoffelfritter, bagt tomat og confiteret hvidløg

Grønne bønner, tomat skalotteløg  
og grov sennepsvinaigrette

### TAPAS

Svampepaté med cornichoner  
og syltede rødbedekløfter

Mini vaffel med vesterhavsostecreme  
og serranoskinke

Romescosauce og baba ganouche

Salte mandler og oliven

Morbier med tomatchutney

Roquefort med brombær/ingefærkompot.

### BRØD

Focaccia, knækbrød & rugbrød



## ONSDAG

### DAGENS RET

Braiseret og sprødstegt svinebryst  
– karamelliseret knoldselleripuré, bagt  
knoldselleri og syltede salatløg

“Brændt” spidskål med ristede græskarkerner,  
citron vinagrette og dild

### DAGENS GRØNNE RET

Chili sin carne – beluga linser, chipotle, ris,  
creme fraiche og sprøde nachos

Bagte gulerødder og jordskokker med  
granatæble og kørvel

### SMØRREBRØD

Braiseret og rå paneret/friteret knoldselleri  
med remoulade, citron og dild

Æg og rejer med mayonnaise, tomat og karse

Let røget fynsk landskinke med  
italiensk salat og syltede radiser

### BRØD

Surdejsbrød & rugbrød

### SNACK

Æble trifli med vaniljecreme og nøddekrokant



*I gør det fantastisk. Det er en fornøjelse  
at komme i kantine hver dag.*

Kantinegæst hos NOVI





## TORSDAG

### DAGENS RET

Bao med teriyaki stegt kylling – letsyltet gulerodsjulienne, forårsløg, agurk, sprøde grønne blade og ristet sesam

Blomkålsris med wakame, edamame, majs, frisée, mango og soyadressing

### DAGENS GRØNNE RET

Tom yum suppe – bambus, bønner, spinat og koriander

Risnuddel salat med mango, agurk, edamame, pak-choy og en soya/teriyaki dressing

### TAPAS

Grillede løg, hårdt stegt aubergine vendt i pesto toppet med syltede tomater og parmesan

Fennikelpølse med syltede rødløg og dijon

Safran aioli og svampe/trøffel creme

Salte mandler og oliven

Tallegio med rabarber/chili marmelade

Camembert med solbær smagt til med rom

### BRØD

Surdejsbrød, knækbrød & rugbrød



## FREDAG

### DAGENS RET

Paneret schnitzel med svampesauce – brasede kartofler, grønærtesauté og dreng

Sprød romainesalat med vinaigrette og friske urter

### DAGENS GRØNNE RET

Gratinerede portobellosvampe med en svampe- og nøddefars – råstegte kartofler og urtecreme

Stegt spidskålssalat med citron og ristede græskar kerner

### SMØRREBRØD

Kartoffel med svampe mayonnaise, syltede rødløg og hårdt stegte svampe

Fiskefrikadeller med remoulade, citron og friteret kapers

Æggesalat med karse

### BRØD

Surdejsbrød & rugbrød



# HVORFOR VÆLGER FLERE EN CHEVAL BLANC KANTINE

Vi er en **madspecialist** dvs. vi har kun fokus på én ting – at give vores kantinegæster den bedste frokostpause. Lige netop dét er vores kerneforretning og det vi er gode til, og derfor overlader vi vinduespolering og elevatorservice til de firmaer, der har det, som deres kerneforretning.

Vores kunder roser os for vores **fleksibilitet** og for muligheden for at få en kantine præcis efter egne behov. Kantineordninger med et fast-defineret koncept og tydeligt brand, lader vi andre om at servere.

Vi tager **ansvar**, ikke kun for vores jordklode men også for de mennesker vi har omkring os. Vi mener, at det absolut vigtigste ift. at drive en sund virksomhed er, at alle – fra kunder til medarbejdere – grundlæggende har det godt, og kan mærke værdien i vores samarbejde.

Det ses bl.a. i måden vi har indrettet vores arbejdsplads på – et sted, hvor vi hver dag kan dyrke vores passion, dygtiggøre os og have det sjovt. Det kan vores kunder mærke og er en af de ting, de sætter allermest pris i vores samarbejde.



# FÅ DEN BEDSTE START PÅ DAGEN

Vi hjælper dig og dine kollegaer med at få den bedste start på dagen med en sund og lækker morgenmad. I bestemmer selv om der skal være morgenmad alle ugens dage eller kun en enkelt eller to dage.

Den mest efterspurgte morgenmadsmenu består grundlæggende af tre elementer: brød, mejeri og en overraskelse.

Vores mest populære morgenmadsmenu lige nu er:

- Hjemmebagt økologisk brød med smør, ost og hjemmelavet marmelade
- Skyr med årstidens kompot, ristede kokosflager og mandler
- Høj kanelnegl med saltkaramel



# SKAB GOD ENERGI PÅ ALLE JERES MØDER

Kaffe, kage, sunde eller salte snacks er uden tvivl med til at holde energien oppe på et møde. Men der er faktisk flere gode grunde til at have forplejning til sine møder:

1. Mødeforplejning kan være med til at øge produktiviteten i møderne. Når dine medarbejdere er mætte og tilfredse, kan de bedre koncentrere sig og fokusere på mødets dagsorden.
2. Mødeforplejning kan hjælpe med at skabe en mere afslappet og positiv stemning i mødet – særligt hvis det er et langt møde – der kan mødeforplejning fungere som et friskt pust.
3. Mødeforplejning viser professionalisme og du kan, via maden og drikkevarerne, vise hvilke værdier I, som virksomhed, står for.



## SULTEN EFTER MERE?

Besøg en af vores kantiner i dit nærområde, og smag selv om vores frokost er noget for dig og dine kollegaer.

Fortæl os, hvor i landet jeres virksomhed ligger. Så vender vi hurtigst muligt retur med en adresse og nærmere detaljer på en kantine, som I kan besøge og spise frokost i.

Vores erfaring er, at det er nemmere at tage stilling til et leverandørskifte, hvis man har besøgt en kantine og smagt på maden.

[Book et bord](#)



## FÅ ET TILBUD

På udkig efter en ny kantine?

Hos Cheval Blanc Kantiner er vi specialister i frokostoplevelser og kantinedrift – vi har hjulpet over 250 virksomheder på tværs af Danmark siden 1999.

Få et uforpligtende tilbud og hør hvordan vi kan gøre jeres frokost til dagens højdepunkt.

Ja tak, send mig et tilbud



## KONTAKT OS

**Claus Selde**

@ [cls@cheval-blanc.dk](mailto:cls@cheval-blanc.dk)

☎ 61 16 63 05

**Anders Thorsager**

@ [at@cheval-blanc.dk](mailto:at@cheval-blanc.dk)

☎ 31 55 76 79