

Parkner

GASTRONOMI

Parkner gastronomi drivs av mig Camilla Parkner, f.d. kökschef på stjärnkrogen Basement.

Jag lagar mat till företag och privatpersoner vid alla festliga tillfällen och events. Jag utgår från säsong när jag skriver mina menyer. Råvaran är alltid i fokus och jag använder mycket ekologiskt, närproducerat och till och med egenodlat i min matlagning. Jag även utbildad barista sedan barnsben hos Parkners kaffeimport. Alla baristajobb görs i samarbete med Esspressokonsult Claes Parkner AB.

Barista

Jag kommer till er och serverar kaffe av alla dess slag. Jag har med espressomaskin och all utrustning samt kaffe och tillbehör. Vänligen kontakta mig för prisuppgift.

Kompletterande meny

Matig wrap med långkok, grönsaker, bulgur, avocado, mango och chili 75 kr

Sandwich på surdegsbröd med kycklingfilé, hommos & grönsaker 55 kr

Ciabatta med ost & grönsaker 35 kr

Chokladtryffelkaka med grädde & bär 30 kr

Kanelbulle eller wienerbröd 20 kr

Småkakor 10 kr

Pålägg kan ändras, detta är endast ett förslag.

Resekostnader inkl. transport tillkommer i form av milersättning med en fast avgift på 280 kr inom Göteborg.

Bokningar:

Camilla Parkner, 0707 251988

camilla@parkner.se

www.parkner.se

Instagram: parknergastronomi

Facebook: Parkner Gastronomi & Foto