

# 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](mailto:camilla@parkner.se)

[www.parkner.se](http://www.parkner.se)

**Instagram: parknergastronomi**

**Facebook: Parkner Gastronomi & Foto**