

## 파머스테이블 조식뷔페 (2018 FW)



## SALAD 샐러드

- 방울 토마토
- 양상추,치커리,로메인레터스 등 계절 잎채소
- 발사믹, 복분자, 유자, 오리엔탈, 참깨, 시저 드레싱



### BREAD 빵류

- 바게트, 크로와상, 소프트롤
- 우유식빵, 농원식빵
- 신선한 포션버터
- 상하농원 딸기잼, 블루베리잼, 사과잼, 밀크잼



### CEREAL 시리얼

- 콘푸레이크, 아몬드 후레이크, 초코 후레이크
- 현미/오곡 후레이크



# WARM FOOD 따뜻한 음식

- 밥 3종 (오곡, 감자, 시래기)
- 국 3종 (미역국, 우거지해장국, 곰탕)
- 죽 3종 (버섯, 타락, 바지락)
- 불고기, 순두부 그라탕, 닭다리 데리야끼
- 고기류 (베이컨, 소시지 등)
- 감자볶음, 감자튀김, 옥수수 등
- 계란 (스크램블, 반숙)



## COLD FOOD 찬 음식

- 젓갈 (토하, 창란, 오징어, 조개)
- 김치 (배추, 열무, 겉절이)
- 나물류 (애호박, 시래기, 시금치, 고구마순 등)
- 버섯류 (버섯볶음, 발사믹 버섯볶음)
- 샐러드류 (브로콜리 샐러드, 치킨 샐러드 등)
- 스모크라운드 햄



### DESSERT 디저트

- 거봉, 멜론, 파인애플
- 사과, 복숭아 등 계절과일
- 크래커, 호두, 아몬드 등



### MILK PRODUCT 유제품

- 매일우유/소화가잘되는우유/ 상하목장유기농우유
- 플레인 요거트/ 딸기, 블루베리 등 과일 요거트
- 까망베르/체다/고다/브리/상하목장 치즈



### DRINK 음료

- 썬업 오렌지/자몽/사과
- 커피

\* 계절 또는 날씨에 따라 메뉴는 달라질 수 있습니다 \*\* 특정 음식에 알러지가 있으신 분께서는 취식 전 문의 주시기 바랍니다.