



Studenbuffé

*Paté på fermenterade svarta bönor med rosmarin och äpplesidervinäger,
toppat med smörstekta skogschampinjoner med
lite mer svartpeppar än normalt*

*Bräserad jordärtskocka i vit vin och Reko Delis umamisalt slungade i skirat
smör med persilja*

*Karamelliserade potatis i olivolja från Sardinien, med vårlök, spanska rökt
paprika och fikon*

Bakad spetskål i fermenterad röd chilisås

Krämig färskost med Lundahonung och citrongest

Surdegsbröd från den lokala bagaren

239kr/pers

95-100% ekologisk mat i säsong



HEJ ALLA MEDVETNA LIVSNJUTARE!

Vi på Reko Deli vill önska er en försommar full av dem njutningar som den har med sig och som vi så länge har längtat efter, i alla fall vi i köket!

Vi vill gärna stå till tjänst med det vi kan bäst; att skapa njutningsfulla upplevelser av mat, på ett medvetet sätt.

Varje gång vi går in i vårt kök ställer vi oss i först frågan; **”Hur kan vi skapa en gynnsam framtid för våra kunders barnbarn?** och den andra frågan blir därefter; **”hur kan vi göra detta till en njutningsfull upplevelse för dem idag?”**.

Detta är fantastisk roligt att genomföra, då vi har lär oss att det ena leder direkt till den andra. Vi har byggt upp kunskaper kring ekologisk gastronomi och alla våra leverantörer vet vad vi står för och infriar våra riktlinjer kring höga smakupplevelser och hållbarhet. Vi har tagit beslut om att alltid använda oss av ekologiska råvaror. Men inte bara det. Hållbar njutning inkorporeras i alla detaljer i vårt arbete, inklusive hur vi levererar (på cykel) och paketerar (komposterbart) och superminimerar spill. Vi förlitar oss också på att säsongens råvaror ger de bästa möjliga förutsättningarna för hållbarhet och gastronomiska upplevelser.

Vi kan stå för all den produktion som kommer till Reko Deli och vidare till er. Vi forskar på djupet i våra produkter för att inte handla med varor som har orsakat en omöjlig levnad för andra, varken djur eller utsatta människor, som inte bidrar till ojämlikhet och orättvisor och att det som produceras för och på Reko Deli görs på ett hållbart sätt. Vi ser även till att det konsumeras på ett hållbart sätt. Vi är noga med att medla vidare för vikten av att jobba **tillsammans** för att uppnå de globala målen för hållbar utveckling. Vi kan inte och vill inte göra det själva.

Vill ni bli vår partner i detta? När ni planera er företagsevent, kontakta oss för era mötesfrukostar, -luncher eller -middagar, teambildning, kick-off, konferens, eller 50årsfest, så får ni en specialanpassad meny utefter era behov!

Vi är även sugna på att hålla våra ostprovningar för er eller varför inte en matlagingskurs i klimatsmart mat tillsammans med vår expert i hållbar mat.

Vi ser fram emot att ses!