



Studentfest

Alltid 100% eko hållbar mat

Feta- och majsaté toppat med sauterad mangold i vitlök och vitvin

Potatissallad på sparrisbuljongkokta potatis med citronmarrinerade kikärter, vårlök och zestrostade pumpafrön

Rädistårta på krämig yoghurt från Elsekjells och gräslök över Brödlabbets surdegsråg kryddad med skirat smör

Rostad sallad på långtidsbakade morötter marinerade i de exklusiva pumpafröoljan och äppelcidervinägern med chorizo och rostade vita bönor i spansk rökt paprika

Somrig grönsallad med jordgubbar i svartpeppar och olivolja från Sicilien

Zucchinitatziki med både råa och bakade zucchini och yoghurt från lokala Elsekjell mejeri

Brödlabbets surdegsbröd på råg och vete tillsammans med Reko Delis egentillverkade smör med smak av kola

210kr

Ostbricka med 3st väl valda ekologiska ostar med egentillverkad marmelad och rustika rågknäcke från Solmarka

69kr



HEJ ALLA MEDVETNA LIVSNJUTARE!

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

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 fantastiskt 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. 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. Våra produkter skall inte orsaka en omöjlig levnad för andra, varken djur eller utsatta människor. Att handla dessa skall inte bidra till ojämlikhet och orättvisor och det som produceras för och på Reko Deli skall göras på ett hållbart sätt och uppmuntras till att konsumeras på ett hållbart sätt. Vi är noga med att medla vidare 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 livsnjuteri? När ni planera ert event, kontakta oss så får ni en specialanpassad meny helt utefter era behov!

Vi är även sugna på att hålla våra ostprovningar för er eller varför inte en matlagningskurs i klimatsmart mat tillsammans med vår expertföreläsare Louise Dahl, specialist i hållbar mat.

Vi ser fram emot att ses!