



Stora Säsongsmenyn

100% Eko

Bakad spetskål tonnato - (spöfiskad i Atlanten), picklad pumpa och krasse

Haricots verts - med fermenterad råg och rostat mandel

Carpaccio - på bakade rödbetor toppat med och misokokt purjolökspuckar

Fänkålsrostade morötter - med fläder- och brynt smörreduktion

Potatissallad - med grillad schalottenlök och picklade bergslins- "kapis"

Sallad - finhyvlat rödkål och säsongens gröna blad med jordgubbsbalsamico från Odensjö, Småland.

Kall pumpafrö- och yoghurtsås med citronzest och dill

Tomatsalsa med grillad paprika piquillo, grekisk basilika och fetaost

Bröd från den lokala bagaren med vispad Jerseykosmör

300kr/pers.

Drykestips från vår sommelier medföljer vid efterfrågan.

Önskar ni leverans inom Lund på vår cykel för 280kr, kommer vi gärna.

Avbeställning 5 dagar innan leverans, debiteras med 50%.

Vi välkomnar ändringar i menyn, så länge de är hållbara. Vi kan anpassa meny till allergier och intoleranser.



HEJ ALLA MEDVETNA LIVSNJUTARE!

Vi på Reko Deli vill önska er en säsong full av dem njutningar som den har med sig och som vi 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. Detta för att ta hänsyn till det globala perspektivet om att vi behöver spara på naturens resurser, tex våra marker och jordar som vi odlar på, som är i dagsläget är väldigt utarmade och kommer inte att räcka till kommande generationer. Det kommer vi inte Reko Deli bidra till. 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, och det faktum att det är det mest hållbara sättet ratt använda varor ur resurssynpunkt.

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 och konsumeras på ett hållbart sätt. Vi vill medla vidare vikten av att jobba tillsammans för att uppnå de globala målen för hållbar levnad.

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 med en av våra mejerister för er eller varför inte en matlagningskurs i klimatsmart mat tillsammans med vår expert i hållbar mat.

Vi ser fram emot att ses!