



Studentbuffé

*Säsongens grillade grönsaker med borlottibönor, och smörstekta krutonger
i rökt paprika och apelsinlivolja*

Saftig potatissallad med grillad purjolök och picklade bergslins- "kapis"

Hummus på gråärta från Skåne med inlagd citron och pumpafröolja

Fänkålsfrörostade morötter med getost- och hasselnötsdipp

*Grönsallad med jordgubbsbalsamico från Odesjö i Småland, svartpeppar
och picklade rädisor*

Grön tzatziki med ramslök och zucchini

Surdegsbröd från den lokala bagaren

239kr

Tilläga av fisk och kött:

*Kallrökt och lax med citronette, wasabissenapsskott och friterad mandel **69kr/pers***

*Rostbiffscarpaccio med svart vitlöksmajo, bakade svarta oliver och rädiskrasse **69kr/pers***

Tillägg av ostbricka:

*Tre väl valda ostar från vår välsorterade ostdisk, med vår egen marmelad och knäckebröd **99kr/pers***

Något sött:

*Chokladbrownie toppat med chokladtryffel **59kr /pers***

*Maskrospannacotta garnerat med bipollen och myntablad **49kr/pers***

Dryckestips 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 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 matlagningskurs i klimatsmart mat tillsammans med vår expert i hållbar mat.

Vi ser fram emot att ses!