



## 100 - LAPPEN

Varje onsdag kväll har vi under namnet 100-lappen, en temaaktivitet i vår bar.

Det kan vara en eller flera maträtter utifrån en råvara,  
en provning av drycker, eller en kombination av de båda.

Olika tema varje vecka och det finns alltid något för en hundralapp.

Utförligare innehåll om varje "tema" läggs ut några dagar innan respektive datum på vår  
webb och vår facebookside. Vi startar kl 17.

Välkomna!

### **4/9 CAVA, PROSECCO & SKÖRD FRÅN BONDENS SKAFFERI**

Välkomna till höstens första 100-lapp med både bubblor och grönt!

Vi njuter Spaniens och Italiens stolta bubblor och jämför de ädla dryckerna.

Eftersom den bästa skördetiden är nu, och trädgårdarna runt Södermanland och Östergötland är  
fyllda av goda grönsaker, kommer vår leverantör Bondens skafferi förbi med det bästa av dagens  
skörd. Vi serverar dessa grönsaker, nykokta med den godaste hollandaise sås ni ätit.

Vi dukar även upp så ni kan köpa grönsaker med hem och fortsätta grönsaksfrossan.

### **11/9 RISOTTO**

Det magiska Arborioriset från den lilla orten Arborio på Poslätten i Piemonte, är huvudattraktionen  
denna kväll men vi testar även Riso Nerone, svart fullkornsrís.

Av det rundkorniga riset gör vi några härliga risottovarianter: Kantarell- & tryffel, saffransrisotto med  
salssicia samt Riso Nerone med lite bläckfisk. Som avslutning - testa den söta risottovarianten av  
Arborioris och höstens inkokta frukter. I glaset? Självklart härliga drycker från Piemonte

### **18/9 BIN, HONUNG, SKOGENS BÄR & SÖTA DRYCKER**

Denna kväll dukar vi upp en härlig bär- och kakbuffé som kryddas extra med nyslungad honung.

Prova olika söta viner därtill, och se vad som passar bäst till de olika bären. Tobbe en av våra härliga  
kockar är den som förser oss med den magiska honungen som även finns till försäljning. *"Jag  
startade med bin för 5år sedan när jag köpte en gammal gård ca 2 timmar norr om Stockholm. Jag  
hittade den förra ägarens gamla bikupa o tog en kurs. Hur svårt kunde det va!? Har i dagsläget två  
starka samhällen som i år gett ca 16 kilo honung. Min filosofi är inte att maxa honungsskörden. Mer  
att se den som en biprodukt ;)"*

### **25/9 SVAMP- OCH ROTFRUKTSKVÄLL MED FREDRIK ERIKSSON**

Kvällen inleds med ett föredrag av Fredrik i våra nyrenoverade festlokaler en trappa upp!

Under ca 45 min går Fredrik igenom olika rotfrukter och svampar och tipsar om bästa  
tillagningssätten och ger goda råd inför höstens matlagning. Temat fortsätter sedan nere i baren,  
med bartavlans fylld av vegetariska rätter för en 100-lapp. Som vanligt rekommenderas utvalda  
drycker därtill.