

Trubergs 4 årstider er et pilot projekt, hvor der lægges vægt på de 4 sæsoner. Friske råvare skævet til det lokale Bornholmske spisekammer.

Friskt produceret hver dag, alle årets dage. Fra produktion og til servering går 3 timer. Alle grøntsager er sæsonens afgrøder, tilberedt så skånsomt som muligt. Kartofler følger årstiderne. Kød og fjerkræ er friske ferskvare.

Fisken frisk og igen følger fisken sæsonerne og vi serverer den uden ben. Alle saucer/supper er fremstillet på vore egne fremstillede grundbouilloner.

Friske mejeriprodukter fra vor lokale mejeri. Brødet hjemmebagt og friskbagt hver dag.

Vi vil behandle vore ældre i samfundet på en ordentlig, respektfuld måde, hvor det næstbedste ikke er godt nok.

Vi ønsker med vores projekt, at gøre livet lidt sjover og en del længere med livskvalitet og glade maver.

Vi ønsker ikke at fremstå som hellige og frelste, vi fremstiller blot mad, som vi selv gider og ønsker at sætte tænderne i. Og det gør vi med største fornøjelse.

Vi ser heller ikke på fedt procenter, fløde og smør, det er ikke det vil dør af, men vi kan risikere, at dø af kedsomhed, hvis disse herligheder ikke forefindes i vores mad, jo, jo i fornuftige mængder.

Jeg kunne blive ved, men lader nu blot vores mad og Jeres maver bestemme resten.

Alle har ret og kan forlange ordentlig veltillavet mad med hjerte, sjæl og fremstillet af en god køkkenhåndværker med respekten i god behold for råvaren og en smule ydmyghed over for sine Kunder.

Motto:

Livet er for kort til halvdårlige hovsaløsninger.

Citat af Frank W. Truberg.

Komfurarbejder og leverandør til de ældres maver i vort samfund.

Hos  
**TRUBERG**

Catering, mad ud af huset, selskablokaler  
**tlf. 56 49 63 75**  
Tuevej 1, 3740 Svaneke  
www.truberg.dk  
e-mail: frank@truberg.dk

Hos  
**TRUBERG**

# Trubergs 4 Sæsoner



*MAD TIL ALLE DER ØNSKER LIVET LIDT SJOVERE  
SAMT LIVET LIDT LÆNGERE:*

**Ring 56 49 63 75 – Bestil, prøv og lad så maven bestemme fremtiden.**

Det genskabte Danske Klassiske køkken, hvor alt er fremstillet med hjerte og sjæl.

Stor respekt til råvaren. Stor respekt og en smule ydmyghed for kunden. Alle har ret og kan forlange, som det var en gang. Så velkommen ind.

Og alle levede lykkeligt til den sidste bid.



## UGE 7:

**man** 13-02 Hvidkålssuppe med svineskank – kartofler og sennep.

**tir** 14-02 Hennings fødselsdagsmenu: Svensk pølseret.

**ons** 15-02 Frikadeller med stuede rosenkål samt hvide kartofler med persille.

**tor** 16-02 Indbagt Østersøvidlaks med skaldyrssauce, hvide pillekartofler samt ovnbagt spinatgratin.

**fre** 17-02 Bankekød med hjemmelavet kartoffelmos samt sellerisalat og rødbeder fra syltekrukken.

**lør** 18-02 Hjemmelavet sylte med stuede kartofler, rødbeder samt sennep og rugbrød.

**søn** 19-02 Grydestegt okse bovsteg med skysauce, gele samt surt og hvide kartofler.

## UGE 8:

**man** 20-02 Rødbedesuppe kogt på oksetykkam serveret med hjemmebagt surbrød.

**tir** 21-02 Wienerschnitzel med skysauce, ærter og brasede kartofler.

**ons** 22-02 Stegt Østersøtorsk med hjemmelavet remoulade, citron, brunet smør og hvide kartofler.

**tor** 23-02 Høns i Peberrod med æblesalat samt hvide persille kartofler.

**fre** 24-02 Gule Ærter (andendags ærter) serveret med røget flæsk og sprængt nakke, sennep samt rødbeder.

**lør** 25-02 Karrygullach med ris og hvide kartofler, chutney, kokos, ananas og rosiner samt salat vendt i citronsaft, sukker og fløde.

**søn** 26-02 Braiseret kalvesteg med langtidsbagte vinterrodfrugter, mild sennepssauce og rødbedesalat samt hvide kartofler.

Rabarbertærte med cremefraiche.

Hennings fødselsdags dessert: Vanillepocherede friske pære (henkogte pære) med vanilleråcreme.

Vaffelkræmmerhuse med flødeskum og jordbær syltetøj.

Rødgrød med piskefløde/mælk samt sukker.

Æblekage med makroner, nødderasp, flødeskum og gele.

Frisk frugtsalat med soft ice. (blød vanille iscreme).

Spinatmousse bagt med skinke og hertil dressing samt hjemmebagt brød.

Citronfromage med flødeskum og makroner.

Risengrød med kold smørklat, kanel sukker og hvidtøl.

Maizenagrød med hjemmelavet æble kompot.

Sveskegrød med piskefløde/mælk samt sukker.

Pandekager med solbærsylt samt solbærrom.

Lagkage med ananas, abrikos, creme og flødeskum.

Rejemad med mayonnaise, citron og dild.

## **PRISER**

Hovedret a ..... kr. 60,00

½ hovedret ..... kr. 45,00

Forret/dessert a ..... kr. 20,00

Smørrebrød/ostemad kr. 12,00

Adm.-faktureringsgebyr kr. 60,00

**Afbestilling af mad skal ske mindst 2 døgn før levering.**

