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
Solstien 1, 3760 Gudhjem
www.truberg.dk
e-mail: frank@truberg.dk

Designed by Isbjørn Programming & Design v/Thomas Kowalski, Bornholm, www.isbjoern.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: 5, 6

Hos Truberg

	Hovedretter	Desserter/Forretter
UGE 5:		
man 30-01	Overraskelse menu. Dæk venligst op med suppetallerken.	Overraskelse dessert.
tir 31-01	Kogte pølser med varm kartoffelsalat/sennep og ketchup samt salat.	Frugtgrød.
ons 1-02	Brænende kærlig med røget flæsketerninger samt løg og hjemmesyltede rødbeder.	Syltede pære med vaniljeråcreme.
tor 2-02	Farsbrød med paprikasauce, ovnstegte kartofler og grøntsags gratin.	Ymerkoldskål med smørbagte små kammerjunker fra Bager Jørgens rystende hånd.
fre 3-02	Fiskedag vi må se hvad der sker men i kan glæde jer for fisk skal der til.	Vanilje flødeis parfait med frugtsauce og flødeskum.
lør 4-02	Hjerter i flødesauce med gele og surt samt kartoffelmos og salat.	Stikkelsbærgrød.
søn 5-02	Kyllingesteg med rabarberkompot/agurkesalat, den gode sauce og hvide kartofler.	Citronfromage med flødeskum.
UGE 6:		
man 6-02	Kåldolmer med vinter rodfrugter, skysauce og stegte små timians kartofler samt salat.	Hyldebærsuppe med tvebakker.
tir 7-02	Benløsefugle med kartoffelmos samt gele og salat.	Kærnemælkskoldskål med kammerjunker af den smørbagte slags.
ons 8-02	**Anne Marie Svendsens** fødselsdags menu. Flæskesteg med alle de gode ledsagere.	Frisk frugtsalat med råcreme.
tor 9-02	Hjemmelavede store forårsruller med ris og sur/sød sauce. Kina Kaj har ikke leet forgæves og i kan glæde jer så meget.	Bananer med is og chokoladesauce.
fre 10-02	Brunkål med saltsprængt flæsk, sennep samt rødbeder og hvide kartofler.	Pandekager med sylt og sukker.
lør 11-02	Fiskerand med rejesauce, smørdampede ærter og hvide persille kartofler.	Ananas/fersken (spejlæg) med makronvaniljeflødeskum.
søn 12-02	Gammeldags oksesteg med glaserede løg, sukkerbrunede kartofler samt surt/sødt.	Chokolademousse med flødeskum.

PRISER

Hovedret á	**kr. 70,00**
½ hovedret	**kr. 58,00**
Forret/dessert á	**kr. 25,00**
Smørrebrød/ostemad	**kr. 14,00**
Adm.-/faktureringsgebyr	**kr. 65,00**

Afbestilling af mad skal ske mindst 2 døgn før levering.

Grundet de stadig stigende priser på råvare samt el er vi nødt til at tage et lille energitillæg pr. mdr. på 60.00 svarende til 2 kroner pr. dag.

Dette er et tillæg og ikke et gebyr.
Det vil sige at vi fjerner det igen når verden bliver til at have med at gøre igen.