

Restaurant Slettestrand

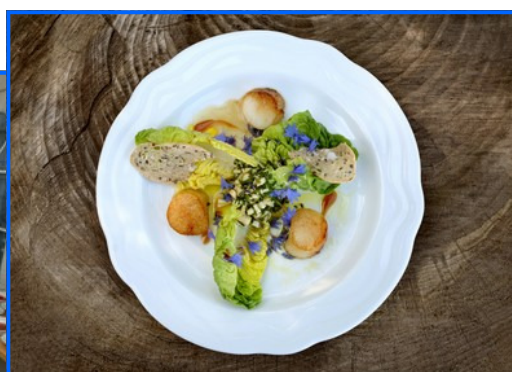
Råvarerne bag maden



Idéen bag....

Vores køkken er baseret på gode sæsonråvarer fra spændende og entusiastiske producenter. Vi vælger ud fra kvaliteten og smagen af råvaren, men også etikken spiller en stor rolle. Dyrevelfærd, samt ressourceforbrug er nøgleord, sammen med økologi og nærhed.

Vi serverer a la carte en stor del af året og vores lækre buffeter hele året rundt.



Morgenbuffet: Græsk yoghurt med hjemmelavet mysli og hjemmesyltet frugt, hjemmebagt brød, hjemmelavet marmelade, oste, pålæg, kaffe/the/juice, frisk frugt og hjemmelavet nutella m.m.

Frokostbuffet: Lune, hjemmelavede retter af bl.a. vesterhavsfisk fra bæredygtige bestande, sild, æg, pålæg, salat, hjemmebagt brød og økologisk smør m.m. Buffeten varierer fra dag til dag.

Aftensbuffet: Hovedret af gode råvarer og med hensyntagen til dyrevelfærd og ressourceforbrug. Netop derfor har vi også en ugentlig vegetaraften. Buffeten er altid med salater med toppings, diverse grøntsager, ris, pasta eller kartofler, hjemmebagt brød og økologisk smør. En smagsoplevelser for både børn og voksne.

Restaurant Slettestrand holder åben 02.01 2012 til 21.12 2012 fra kl. 8-21 (udvalgte dage i lavsæson dog kortere åbningstid). Vi anbefaler bordbestilling på tlf. 98 21 70 44.

Leverandører....

Vi finder løbende nye spændende leverandører. Vores faste samarbejdspartnere på nuværende tidspunkt er vi stolte af at kunne præsentere her.

Outdoor meat, frilandsgrise fra Mors.

Grisene går ude, med udsigt til Limfjorden, hele året rundt. Medicinforbruget er tæt på nul. Ingen behandlede grise sendes til forbrugeren. Transporten til slagteriet er på 1 time og foregår med minimalt stress for dyrene. Smagen og konsistensen af kødet får en ekstra dimension som følge af den mere naturlige levevis for dyrene. Vi køber alt vores svinekød og bacon fra Outdoor meat.

Bornholmerhanen, Grand Crû haner.

Fjerkræ opdrættet af 3 bornholmske landmænd. Mere plads, længere levetid og bedre foder end konventionelle kyllinger. Transporttid til slagteriet er på 24 minutter – mod op til 24 timer hos kollegerne. En saftig og kødfuld unghane med masser af smag og bedre sammensætning af næringsstoffer. Findes på vores menu stort set hver uge.

Himmerlandskød, kvalitet og dyrevelfærd fra jord til bord.

1. klasses ungkvæg fra Himmerland. Opdrættet med respekt for dyrene. Kort transporttid til slagteriet og fuld fokus på at undgå stress, til gavn for dyrevelfærd og kødkvalitet. Professionelle slagtere garanterer de bedste udskæringer, samt den perfekte modning. Vi køber alt vores kalve og oksekød fra Himmerlandskød.

Tanhøjgaard økologisk grønt og æg.

Årstidens grøntsager dyrket på bedste økologisk vis. Æg fra høns med fuld adgang til ude areal og masser af frisk grønt som foder. Fantastiske grøntsager og æg, der har fået lov til at udvikle den smag og konsistens de bør have. Vi bruger så mange grøntsager og æg fra Tanhøjgaard, som muligt.

Billeder i denne folder taget af superfotograf:
Peter Svendsen · Tel. (+45) 2168 3309 · peter@tinymanphoto.com
www.tinymanphoto.com

Leverandører fortsat...

Sønderhaven gårdmejeri, spændende oste fra Vendsyssel.

Mælk fra gårdens egne 100 køer, opdrættet med fuld fokus på dyrevelfærd. Mælken pumpes direkte til eget gårdmejeri, hvor oste og smør fremstilles efter gammeldags metoder. Nogle af Danmarks bedste oste. Vi bruger så mange oste som muligt fra Sønderhaven.

Hanstholm fisk og skaldyr, kun friske fisk og skaldyr.

Professionel leverandør af alt godt fra havet til restauranter. Frisk fisk, direkte fra auktionen i Hanstholm til vores køkken. Fokus på bæredygtigt fiskeri. Vi bruger kun frisk fisk og skaldyr fra ikke truede bestande.

AB Catering, vores faste samarbejdspartner.

Vi anvender så mange økologiske kolonialvarer som muligt fra AB Catering. Vi bager udelukkende med økologisk hvedemel og vi bruger økologisk smør fra Thise.

Naturen omkring os, smage der ikke kan kopieres.

Vi låner med nænsom hånd fra naturen, der omgiver os. Vi bruger svampe, hyben, porse, blomster, frugter, bær og andre spændende ting fra den nordjyske natur.

Adresser...



Outdoor meat, Nørregade 25B, 7800 Skive.

Bornholmerhanen. Bymarken 4, 3790 Hasle.

Himmerlandskød. Mejerivej 7, 9640 Farsø.

Tanhøjgaard økologisk grønt og æg v. Birgit Carøe Klitgaard. Skatkovvej 124, 9610 Nørager.

Sønderhaven gårdmejeri. Stadevej 314, Serritslev, 9700 Brønderslev.

Hanstholm fisk og skaldyr. Hjemmeside: hafiska.dk.

Restaurant Slettestrand · Slettestrandvej 140 · Slettestrand · 9690 Fjerritslev ·
Tlf. 98 21 70 44 · e-mail: kok@slettestrand.dk · www.restaurantslettestrand.dk