



## ÖLPROVNING Åhus Bryggeri

SENIORERNA Havsvinden  
Åhus

Nu är det dags för nästa event - Havsvindens Eventgrupp bjuder in till Ölprovning.

Vi börjar med att under ca 2 timmar prova 4 av Bryggeriets egna ölsorter under sakkunnig ledning. Varje sort består av 10 cl. Utmana dina smaklökar!

Därefter äter vi (som vill) en trevlig måltid tillsammans. Du väljer din mat från Bryggeriets meny som du hittar sist här i inbjudan och förbeställer den tillsammans med anmälan.

*Människan har bryggt öl i tusentals år. Fram till slutet på 1700-talet bryggdes öl uteslutande där det dracks, hemma eller på värdshuset. År 1900 startade fabrikören Reinhold Danielsson Åhus Bryggeri i just Åhus som då var ett av ca 500st bryggerier i Sverige. Rörelsen benämns "Åhus Bryggeri & Wattenfabrik". Familjen Danielsson drev Bryggeriet fram till början av 1960 talet.*

*(källa: Åhus bryggeri hemsida <https://www.ahusbryggeri.se/historia/> och där du kan läsa mer om bryggeriet)*

Vi hoppas på god uppslutning till en intressant och rolig träff.

**När:** måndag 18 november kl 17,30

**Var:** Åhus Bryggeri, Köpmannagatan nr 6 i Åhus

**Kostnad:** 300kr/person för ölprovningen (mat och måltidsdryck betalar du direkt till Bryggeriet i samband med besöket)

**Anmälan:** görs genom swish betalning till Sven Mårtensson på 0739 87 17 70 – ange namn och ev önskad mat. Anmälan är bindande. Max 45 deltagare.

**Sista anmälningsdag:** 8 november



Källa: Pixabay - blamasa

Välkommen önskar

SPF Seniorerna Havsvinden Åhus  
Eventgruppen genom  
Marie Christel Lillemor Sven



## Smörrebröd:

### *Havet*

# Handpillade räkor, ägg, majonnäs, picklad rödlök	115 kr
# Kallrökt lax, potatis, ägg, hovmästarsås	94 kr
# Löksill, ägg, potatis, dijonnaise, rödlök	87 kr
# Stekt inlagd sill, potatis, ägg, rödlök, dijonnaise	89 kr
# Friterad fisk, remoulad, picklad rödlök, citron, dill	94 kr

### *Land*

# Skånsk Fläksida, Ölbräserad fläksida med rödkål, dijonnaise, rostad lök mm	94kr*
# Rostbiff med remouladsås, friterad lök, syltlök	89 kr
# Skånsk pastej, stekt bacon, stekta champinjoner, friterad lök, dijonnaise	94 kr
# Hönseröra med kyckling, äppel, mangochutney, chili, cornichons, knaperstekt bacon	89 kr
# Baconröra med smetana-majonnäs, bacon, riven prästost, vitlöksfrästa champinjoner, hackad rödlök, toppad med BBQ-sås	89 kr
# Vistas Bacon & Ramslökskorv med coleslaw & lingondressing	99 kr*

### *Ost*

# Chevré på rödbeta, valnötter, honung	89 kr
# Brieost, äppelchutney, fikonmarmelad, valnötter, honung	89 kr
# St Agur, fikonmarmelad, äppelchutney, honung, valnötter	94 kr
# Friterad halloumi med bourbon bbq, picklad rödlök, saltorkade tomater	89 kr

\* Lokalproducerat från Vistagård

\*\*\* Vid allergi, fråga personalen om innehållet i maten \*\*\*

# MENY



## Varmrätter:

# Bryggeriets hemmabankade schnitzel, friterad potatis och grönsaker 225kr\* alt 145kr\* (halv)

# Fish 'n chips; friterad fisk med friterad potatis, remoulad 205 kr alt 135 kr (halv)

**Obs! Både Schnitzel & Fish 'n Chips finns som glutenfri 😊**

## Kallskuret

# Charkbricka; Urval av Ost och Charkuterier med oliver, bröd, dippa 175 kr  
Ost från Ohlsons Ost och Charkuterier från Svenska rapsgrisar ur Scans Delisortiment

# Bryggeriets SOS – Smör Ost Sill 209 kr  
Smör Ost & Sill med friterat rågbröd, med två av våra egna snapsar 2cl

# Gästernas favorit – Stjernes kud 225 kr  
"Dubbelt smörrebröd med trippel topping"  
Räkor med romsås, Lax med hovmästarsås & Friterad fisk med remoulad

## Tilltugg:

# Pommes, serveras med valfri dippa 60 kr # Ölkorv 40 kr

# Oliver 30 kr # Mixade nötter 35 kr

# Chipspåse 30 kr

## Det söta:

# Chokladfondant 75 kr

# Glassbakelse Hasselnötsglass med karamelliserade hasselnötter och maräng 85 kr

# Vaniljglass i rån med topping 65 kr

\* Lokalproducerat från Vistagård

\*\*\* Vid allergi, fråga personalen om innehållet i maten \*\*\*