

Festen kan börja

Att genomföra ett framgångsrikt evenemang i praktiken kräver en pålitlig partner. Vare sig det handlar om en mindre trädgårdsfest eller en tillställning för flera tusen personer hjälper vi dig gärna. Tillsammans skapar vi en lyckad tillställning – där allt stämmer, människor möts och relationer utvecklas.

Stora events

Tältmästarna har ordnat karnevaler, hjälpt till vid Europamästerskap, arrangerat stora mässor och fungerat som rådgivare vid prestigefyllda jubileumsfester, konserter och galor. Vi har det som krävs för att ett stort event ska bli lyckat. Scener, köksutrustning, staket och exklusiva inredningar. Våra största tält är femtio meter breda och kan rymma tusentals besökare på en och samma gång.

Allt för din lilla fest

De är de små detaljerna som gör festen. Levande ljus, bländande vitt linne och äkta porslin är enkla men fina gester som visar gästerna att man verkligen har ansträngt sig för deras skull. Tält & Eventbyggarna har allt som behövs för att din fest ska bli lyckad. Och vi tar hand om besväret med disk och tvätt efteråt.

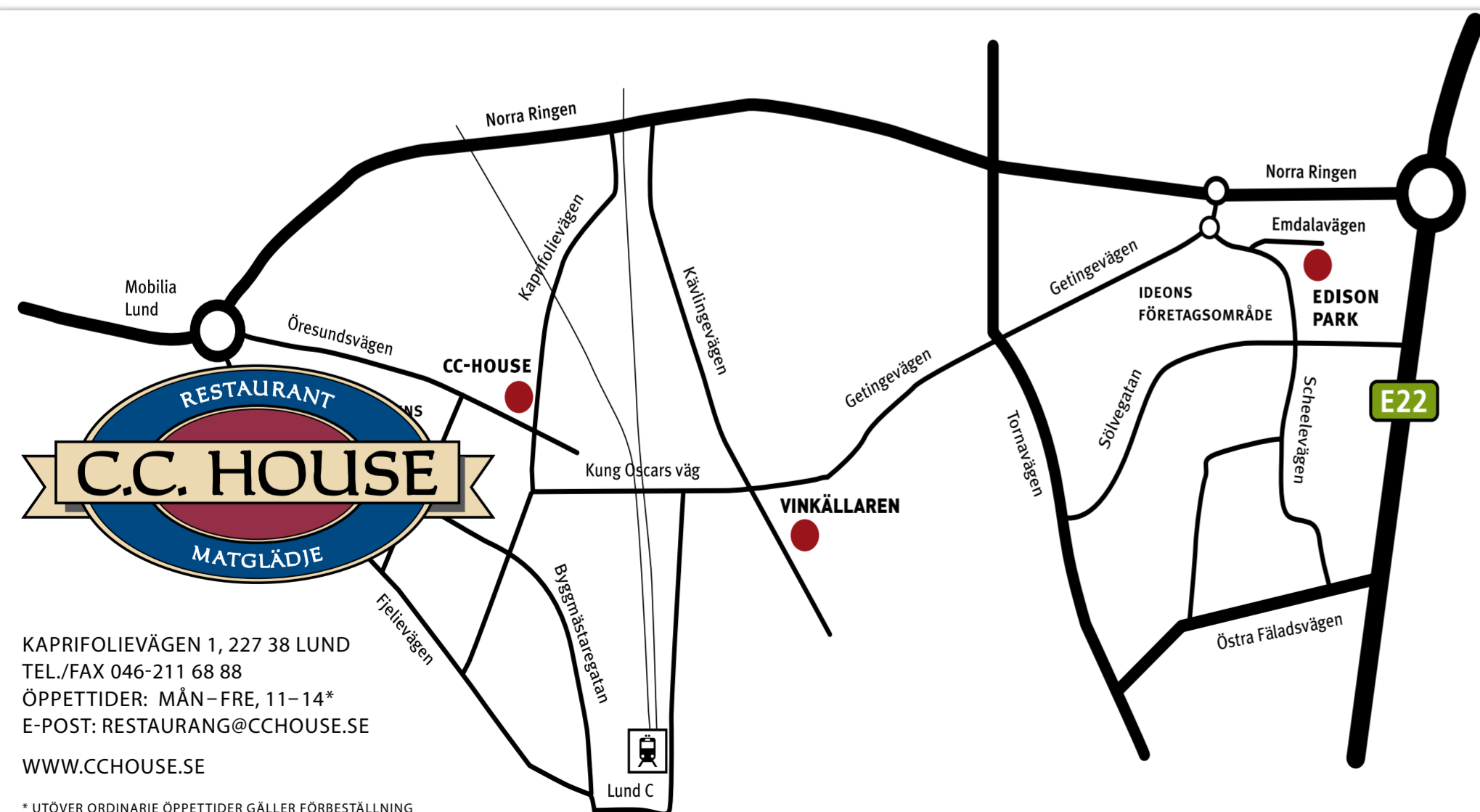


Njut av din egen fest

Det är inte många fester som går helt enligt planerna. Och tur är väl det. Spontana infall och oförutsedda händelser är en del av det som gör livet så härligt. Oavsett vad som händer kan du räkna med hjälp av oss. Har arbetsveckan varit lång? Vill du ägna dagen till att koppla av och göra dig iordning inför kvällen? Vi kan komma med maten, duka bordet med porslin, levande ljus och linne och servera dig och dina gäster så att du kan njuta av maten och det goda sällskapet. Saknas det en stol till en sent anmäld gäst eller räcker borden inte till. Du kan vara helt lugn.



Tält & Eventbyggarna AB, Box 344, 261 23 Landskrona | Tel: 0418-561 82 | Fax: 0418-591 00 | E-post: info@taltmastarna.nu | www.taltmastarna.se



KAPRIFOLIEVÄGEN 1, 227 38 LUND
TEL./FAX 046-211 68 88
ÖPPETTIDER: MÅN-FRE, 11-14*
E-POST: RESTAURANG@CCHOUSE.SE
WWW.CCHOUSE.SE

* UTÖVER ORDINÄRE ÖPPETTIDER GÄLLER FÖRBESTÄLLNING



MATGLAD!

Nyheter från din restaurang, nr 3, 2007



Kocken har alltid rätt

Idag lagar allt färre människor husmankost där hemma. Den största anledningen är nog brist på både tid och kunskap. På CC-house vill kocken Rikard Lundborg lära gästerna hur riktig skånsk husmankost ska smaka.

Läs mer på om kocken på sidan 2



Mat, avkoppling och gemenskap

Lunchen är en viktig del av dagen. För många en stund där kollegor träffas eller gamla vänner sammanstrålar. Men ibland kan det vara svårt att både hinna njuta av maten och samtidigt få tid över att prata med varandra. På CC-house ser man till att gästerna får en lunch helt fri från stress.

Sorlet håller på att avta. Klockan är halv tolv och de sista eleverna på Humanus Gymnasium i Lund är på väg ut från restaurant CC-house. Tillbaka till plugget på andra sidan gatan. Lokalerna fylls snabbt på med nya gäster. Vid ett av bordet längst in i lokalen sitter en trio med lunchgäster från Tetra Pak Processing Systems. Fredrik, Anders och Martina träffas varje dag över en god bit mat nere på CC-house.

- Det är ingen regel. Maten är godast här. Det är inte den typiska matsalsmiljön och fastän det är ett storkök smakar det som i en restaurang, säger Anders.

- Det är också skönt att komma ifrån kontoret. Kommer du bort från arbetsplatsen på lunchen pratas det inte lika mycket jobb, säger Fredrik.

Variationsrik och vällagad mat från bra råvaror. Gästerna runt bordet är överens när de beskriver maten som serveras på CC-house. Det är faktiskt väldigt sällan de inte hittar något de tycker om, eftersom det

alltid finns ett alternativ. Idag har köket serverat ett kycklinggryta med fruktchutney och ris och dillglaserade rotfrukter- och grönsaker med senapskräm och ruccola.

- Innan var vi bara här sporadiskt. När de började om här för två år sedan blev vi lite nyfikna. Det var skönt och lugnt. Och maten smakade bra. Sedan är det inte alltid jag tycker det är lika gott. Jag är inte så förtjust i pippi men det vet kocken om. Personalen är duktiga på att snappa upp ens önskemål, säger Birgitta som nyss har anslutit till sällskapet.

Lunchen börjar gå mot sitt slut. De flesta i sällskapet har ätit upp och tallrikarna gapar tomma. Det smakade gott. Fredrik frågar om det är någon som vill ha kaffe. Han lämnar bordet tillsammans med Anders.

- De flesta i det här sällskapet slänger i sig maten. Man måste kunna njuta av maten, säger Birgitta.

- Sedan finns det vissa som äter väldigt långsamt, säger Martina och skrattar.



En god jul på CC-house

Mor Annas julkorv, Janssons frestelse och pestosill. På årets julbord blandas gamla recept med moderna smaker. Till det serveras en stor portion underhållning i form av en sprakande julshow.

Läs mer om julbordet på sidan 3



En smartare mötesplats

Ibland behöver man byta miljö för att uppnå resultat. Edison Park Konferens är ett perfekt ställe att träffas på.

Edison Park ligger på Emdalavägen i norra Lund. Här möts man i en innovativ miljö som kombinerar teknisk elegans med mänsklig värme. På andra våningen finns fyra mindre konferensrum. På nedre plan ligger en större hörsal med all tänkbar utrustning. Mat, servering och teknisk assistans – allt kan arrangeras om ni vill koncentrera er på arbetet.

Mer info hittar du på:
www.edisonkonferens.se



Stadsnära konferenser

Behöver du hålla ett frukostmöte nere i stan? Eller ett föredrag för ett större sällskap med möjlighet till grupparbete efteråt.

CC-house har förutom Edison konferens också konferenslokaler på ett flertal platser nere i centrum. Söker du en representativ miljö i flexibla lokaler med plats för upp till hundra personer.

Boka din konferens på CC-house.



Kocken har alltid rätt

Husmanskost är en gammal benämning på enkel och billig mat som förr äts på landsbygden. Den är också en del av vårt kulturarv. Grunderna är lokalt producerade råvaror. Sedan kan dessa variera från en plats till en annan. Husmanskosten smakar som bäst precis efter höstskörden. Med färska primörer direkt från naturen. Riktig mat helt enkelt.

På CC-house serverar man ofta klassiska svenska rätter som kokt kalv i dillsås, kalops, bruna böner med fläsk och ärtsoppa på dagens meny. Kocken Rikard Lundborg ser det som sin livsuppgift att lära gästerna hur riktig husmanskost ska smaka. - Jag tror att många idag saknar referenser till hus-

manskosten. Och det är svårt att laga till en god kalops om du inte har kunskapen om hur den ska smaka. Det är det vi försöker lyfta fram. Smakerna. Tar gästen till exempel lingonsylt till grönpeppersåsen är det min skyldighet att berätta att det inte passar ihop. Kunden har aldrig rätt, säger Rikard och ler.

Idag lagar allt färre människor husman från grunden. Den största anledningen är nog brist på både tid och kunskap. När vi lagar svenskt hemma blir det ofta mat från halvfabrikat eller rentav färdiga rätter i mikron. Maten ska ju vara på bordet en halvtimme efter att man kommit hem med ungarna från dagis. - Den svenska husmanskosten är rustik och förtjänar inte att bli negligerad på detta sättet. Det tar visserligen lite längre tid att laga till. Men långkok ger också mycket smak. Och tvärtemot vad många tror så är det nyttigt mat., avslutar Rikard.

Färska råvaror på lunchen

Honungsglaserad fläskkarré, fänkål- och kålrotssoppa eller Grillat kycklingbröst med bönragu och en färsk örtsallad?

Oavsett vad som står på dagens meny kan du vara säker på att våra kokar använder färska råvaror från lokala producenter.

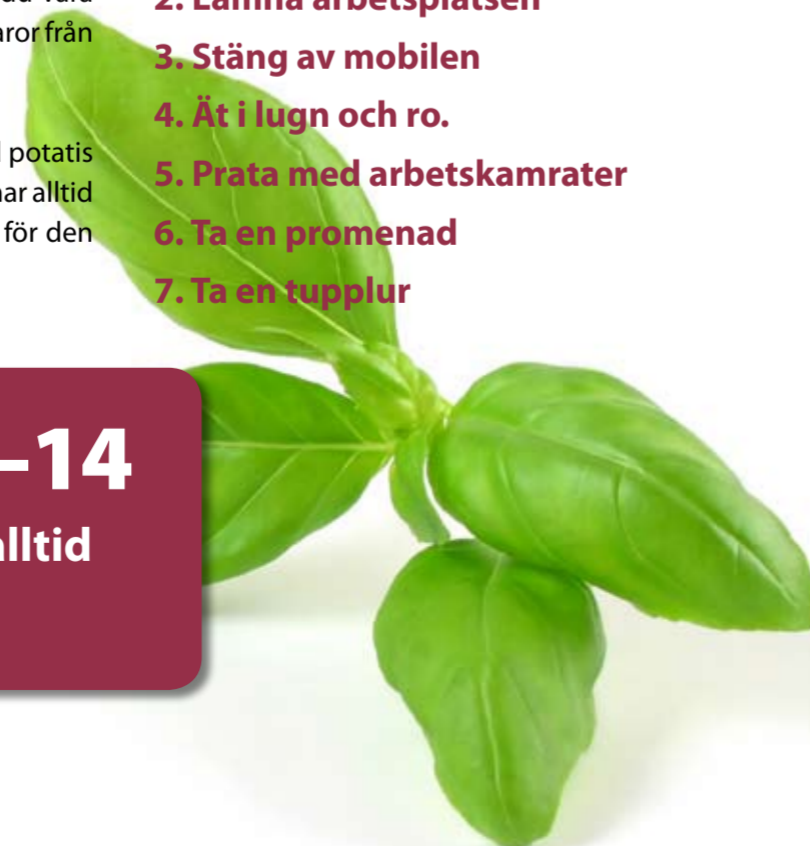
Förutom dagens rätt serverar vi också bakad potatis och traditionella grillrätter från kolgrillen. Vi har alltid en rätt med lågt GI och en stor salladsbuffé för den som vill ha ett lättare alternativ.

Mån-fre 11-14
Veckans menyer finns alltid på www.cchouse.se

7 lunchtips

- från lunchfrämjandet

1. Ta en längre lunchrast.
2. Lämna arbetsplatsen
3. Stäng av mobilen
4. Ät i lugn och ro.
5. Prata med arbetskamrater
6. Ta en promenad
7. Ta en tupplur



Julens godsaker



CC-house's julbord

- Julbord med showkväll, 495:- exkl. moms
- Serveras 23/11-21/12
- Lilla julbordet, 295:- exkl. moms

Förra året gick vårt julbord med showkväll för fullt hus. I år planerar vi för att det ska bli något alldeles extra. Sjung och dansa in julen tillsammans med dina kollegor, kunder och samarbetspartners på CC-house.

På julbordet blandar vi recept från förr med nya spännande smaker. Julens godsaker förstärks med en stor slev underhållning – i form av en musikalisk show med många överraskningar. För dem som hellre njuter av maten i lugn och ro utan musik rekommenderas det lilla julbordet.



Showkvällar med CC-house julbord*

fre 23/11	FULLBOKAD
tors 29/11	lör 8/12
fre 30/11	tors 13/12
lör 1/12	fre 14/12
tors 7/12	FULLBOKAD
	lör 15/12

*Andra kvällar serveras julbordet efter överenskommelse

CC-House julbord – 10 turer

Beställ först lämpliga drycker

1. Sill, potatis och bröd

Under medeltiden räddade sillen stora delar av vår befolkning från svält. Tag dina favoriter tillsammans med en ägg-halva, rykande varm sillpotatis och bröd med julost.

2. Lax, ål och hovmästarsås

Mitt ute i Atlanten möter ål och lax varandra på väg till eller från sina lekplatser. Här njuter du av de båda med lite hovmästarsås och pepparotsgrädde.

3. Skinka, kål och senap

Vi har samlat några av de bästa recepten. Prova våra olika skinkor tillsammans med brunkål, rödkål, grönkål och lite julsenap.

4. Kallskuret, paté och sylta

Rökt vilt, rostbiff, patéer, pastejer och korvar står framdukat.

5. Janssons, prinskorv och köttbullar

Halvvägs är det äntligen dags för varmrätterna. För vad vore julen utan Janssons frestelse, prinskorv och köttbullar. Spetsa tallriken med ett par välsmakande revbensspjäll.

6. Lutfisk

Lutfisken har varit älskad festmat i över 500 år. För gjorde man lutfisk på alla möjliga slags fiskar som torsk och gädda. Idag görs den alltid av långa som fiskas i vattnen utanför Irland.

7. Risgrynsgröt och saftsås

För att hålla gårdstomten på gott humör satte man förr ut en tallrik risgrynsgröt med en klick smör. Gjord man inte det kunde tomtén hämnas.

8. Ostbricka, paprika och bladselleri

Legenden berättar att det var en köpman som under en lång kamelfärd genom öknen uppfann osten. Han hade fyllt en skinsäck med getmjölk och under resan förvandlades mjölken till ost.

9. Frukt, fikon, dadlar och nötter

Hasselnötter och äpplen har en lång tradition på julbordet. Exotiska frukter som fikon, dadlar och russin kom med kolonialvaruhandeln under 1800-talet.

10. Kaffe, te och kakor

Efter maten smakar det alltid gott med en kopp. Och kanske en mandelmussla med sylt och grädde. Har du lite plats över finns det småkakor.

BRYGGERIETS
VINKÄLLARE



En egen källare i Lund

Bryggeriets vinkällare är en helt unik mötesplats för vinvänner, mitt i Lund. Här kan du hyra vinfack och lagra dina viner under perfekta förhållanden, men också hålla möten och mindre konferenser i en personlig och inspirerande miljö. I sådana fall hjälper vi gärna till med vinval, provningsledare och tillugg.

Nästan alla viner vinner på att lagras – om de förvaras på rätt sätt. Hos oss är dina viner i mycket gott sällskap. Vinerna förvaras mörkt och vibrationsfritt i ett låst fack som bara du har nyckel till. Ett helfack rymmer 380 flaskor, i ett halvfack får ungefär 180 flaskor plats. Temperaturen i källaren ligger året runt på cirka + 12 grader och luftfuktigheten är mellan 70 och 80 %.

Du hyr fack på årsbasis, får egen nyckel och kod till källaren som är tillgänglig varje dag från 8-23. Du kan också boka det gemensamma provningsrummet för egna sittningar eller reservera ett separat rum för dig och dina vänner.

I Bryggeriets vinkällare kan du också hålla möten och mindre konferenser utan att vara medlem. Varför inte avsluta nästa kick-off med att tillsammans prova några intressanta viner under trevliga former?

Låter det intressant? Kontakta oss!

