



RAADHUSKROEN

DIN KRO - I DEN GODE SMAGS TJENESTE

5. årgang · No. 6 · Sommer 2018 · Løssalg: Gratis

www.raadhuskroen.com

Musikalsk tradition lever videre



Vi er glade for at kunne fortælle her i avisen, at vi fortsætter traditionen med lørdags-jazz og anden musikalsk underholdning i vores gårdhave sommeren igennem. Mange gæster efterspørger fortsat den særlige lørdagshygge, der indfinder sig i vores have, når der ved frokosttid spilles live-musik, mens gæsterne slapper af ovenpå shopping eller blot mødes til en hyggestund.

Vi her på kroen ser også frem til disse lørdage. Det betyder nemlig, at vi har mulighed for at give lokale musikere en scene at optræde på og et publikum at spille for. Derfor er vi glade for, at vores gæster fortsat efterspørger disse arrangementer.

I sommerens løb bliver der mulighed for et genhør med bl.a. Phil & Fod, som fortsat mestrer mange af de mest populære jazz-arrangementer. Vi har også pop fra fire årtier på re-

pertoiret, når musikeren Finn Sørensen optræder i gårdhaven. Læs mere om de enkelte musikarrangementer på vores Facebook-side.

Alle lørdagsarrangementer starter kl. 11.30 og slutter kl. 14.30. Der kan ikke bestilles bord. Kom i god tid, da erfaringerne fra tidligere år viser, at der er rift om pladserne.

Det er muligt at spise en let anretning og nyde en kold drik, mens I lytter til musikken. Ved regnvejr bliver vi desværre nødt til at aflyse musikken.

Vælger I at besøge vores cafe på Axeltorv kan I også slappe af til musik. I samarbejde med Cityforeningen byder vi på underholdning alle lørdage i juli. Cafeen byder på kaffe, hjemmebagt kage, kolde øl, vin samt smørrebrød.

Følg med i sommerunderholdningen på www.naestvedcity.dk

Finn Sørensen har spillet siden sin spæde ungdom, og det høres også. Han har blandt andet spillet med "Hithouse Shakers", "Twist & Shout" samt "Finn & Basse". Repertoiret er en rundtur med det bedste fra de sidste fire årtier. Finn Sørensen spiller i gårdhaven lørdag den 30. juni.

Sommer i byen...

Kære gæst,

Vi er atter klar til at betjene vores sommergæster i restaurant, selskabslokaler, gårdhaven og med vores udendørs servering ved cafeen på torvet. Igen i år håber vi på dejlige solvarme dage og på besøg af mange gæster med sommersmil i ansigterne.

Der sker mange spændende, positive ting i Næstved i øjeblikket. Vi er meget tæt på at runde 83.000 borgere i kommunen, der bygges mange steder og skabes nye rum for udvikling og fremtidige uddannelser og jobs. Der er gang i trimning og planlægning af de fysiske rammer for fremtiden lige her i Næstveds bymidte, hvor vi håber på et oplevelsescentrum for kunder

til detailhandel, underholdning og aften- og natteliv. Optimistiske lokalpolitikere spår, at Næstved inklusive centrum bliver den vigtigste handelsby på Sjælland syd for København. Vi håber, de får ret og ønsker lykke til med opgaven!

Der er desuden kræfter, der arbejder målrettet på at skabe en ny attraktion af både national og international klasse her i Sydsjælland; et helt nyt moderne glasmuseum på Holmegaard Glasværk, hvor åbningen er planlagt til slutningen af næste år.

Der er altså grunde nok til at slå et slag indenfor på Raadhuskroen og løfte et glas og skåle for Næstveds og vores fælles fremtid. Og skulle sulten melde sig undervejs, så finder I på de næste sider vores menukort for det

kolde køkken. Traditionen tro har vi her i sommersæsonen hyppigt årtidsaktuelle anretninger, som vi håber, vil passe til en hyggestund i vores gårdhave hvor vi næsten altid kan finde læ. Vi tilpasser udbud af mad og drikkevarer til sommervejret og vejrudsigten!

Og glem ikke, at vi har musikalsk underholdning lørdage sommeren igennem. Både på torvet og i gårdhaven. Følg os på Facebook og på vores hjemmeside. Her kan I læse mere om de aktuelle musikarrangementer.

Velkommen – og velbekomme!


Mette Enevoldsen





I vores cafe på Axeltorv kan du i fred og ro planlægge besøg i nogle af Næstveds attraktioner.

Oplevelser i Næstved

Mange udenbys gæster spørger os tit, om der sker noget særligt her og nu i Næstved, som kunne være interessant at deltage i.

Vores bedste bud på et konstruktivt svar er et besøg på Næstved Kommunes oplevelses-site på Internettet! På sitet (www.maerknaestved.dk) kan du hurtigt få et overblik over arrangementer, seværdigheder og få fif til mange spændende oplevelser – både til aktuelle og til kommende begivenheder.

Det er Næstved Kommune, som driver denne side på Internettet. Initiativet er en del af kommunens vision om, at borgerne i Næstved og vores gæster skal mærke – og helst også deltage – i det gode liv på alle leder og kanter i kommunen.

På forsiden af denne avis, kan du også se, hvornår vi har musikarrangementer i løbet af sommeren her på kroen. Stort set hver lørdag er der live-musik på Axeltorv lige udenfor døren! Du kan få en oversigt over de mange torve-arrangementer på www.naestvedcity.dk

Uanset hvad du vælger at deltage i, ønsker vi dig god fornøjelse!



En af næstved små oaser.



Følg os på facebook:
www.facebook.com/raadhuskroen.naestved



MENUKORT – DET KOLDE KØKKEN

Serveres fra kl. 12.00-16.30

Sild

1. Raadhuskroens marinerede sild med æg, løg og rugbrød Kr. 72,00
2. Hjemmelavet kryddersild med løg, kapers og rugbrød Kr. 76,00
3. Sol over Gudhjem Røget sild med purlog og rå æggeblomme på rugbrød Kr. 96,00

Oste

10. Gammelost med fedt, sky og mørk rom Kr. 85,00
11. Friturestegt brie med solbærsyltetøj Kr. 83,00
12. Storstrøms mellemlagret på franskbrød Kr. 69,00

Smørrebrød

15. Lun stegt fiskefilet med remoulade og citron Kr. 82,00
16. Æg og rejer med mayonnaise og citron Kr. 79,00
17. Tomatmad med rå løg, mayonnaise og purlog på rugbrød Kr. 52,00
18. Rejer med citron, dild og mayonnaise serveres på franskbrød Kr. 95,00
19. Kartoffelmad med mayonnaise, rødøl, karse og bacon på rugbrød Kr. 69,00
21. Hjemmelavet hønsesalat med ristet brød Kr. 79,00
22. Stegt kalvelever med svampe, løg og ristet bacon Kr. 96,00
23. Lun leverpostej med bacon og champignon samt agurkesalat Kr. 67,00
24. Roastbeef med peberrod, remoulade og ristede løg Kr. 76,00
25. Hakkebøf med bløde løg, spejlæg, surt og rugbrød Kr. 109,00
26. Pariserbøf med garniture Kr. 119,00
27. Tatar med klassisk garniture Kr. 127,00
28. Frokoststeak med krydrede Pont-Neuf og bearnaise-mayonnaise Kr. 129,00

Lunch

30. Frokost tallerken Kr. 184,00
Marineret sild med æg, løg og kapers
Fiskefilet med remoulade og citron
Svinemørbrad med bløde løg og surt
Fransk brieost med druer og radiser
Serveres med brød og hjemmelavet knækbrød
Tilkøb:
Rejer med mayonnaise og citron Kr. 49,00
Lun leverpostej med agurkesalat Kr. 34,00
Kransekage Kr. 18,00

Salater og lette retter

37. Stjerneskud Kr. 139,00
Dampet og stegt fiskefilet, rejer og asparges, rød dressing og citron
38. Kylling sandwich Kr. 109,00
med kylling, tomat, rødøl og bacon, serveres med karrycreme
39. Laksesalat Kr. 119,00
Varmrøget laks, anrettet på plukkede salater med syltede løg, ristede mandler og urtdressing

Kaffe & kage

91. Kaffe eller te ad libitum Kr. 34,00
92. Cappuccino, Cafe Latté eller Espresso Kr. 40,00
Dobbelt af ovenstående Kr. 45,00
93. Irish coffee, Mandarin coffee / French coffee 3 cl. Kr. 59,00
94. Grønlandsk kaffe, whisky, Contreau og Kahlua Kr. 92,00
95. Hjemmelavet kransekage Kr. 37,00

Drikkevarer

- | | |
|----------------------------------|-----------|
| Øl | Kr. 34,00 |
| ¼ Tuborg | Kr. 34,00 |
| ¼ Classic | Kr. 35,00 |
| ¼ Jakobsen Brown Ale | Kr. 41,00 |
| ½ Tuborg | Kr. 47,00 |
| ½ Classic | Kr. 48,00 |
| ½ Jakobsen Brown Ale | Kr. 52,00 |
| Sodavand | Kr. 29,00 |
| Juice | Kr. 33,00 |
| 1 glas hvid-, rosé- eller rødvin | Kr. 48,00 |

Se vores store ølkort for speciel øl.



Emil er klar til at modtage selskabsgæster på 1. sal.

Vi skaber minderne...

På Raadhuskroen arrangerer vi meget gerne jeres familiefester og vi stræber altid lidt højere, når vi påtager os opgaven. For os handler det ikke blot om festlige op-dækninger, god mad og dejlig vin i Raadhuskroens selskabslokaler på første eller anden sal: Vores ansvar slutter først, når vi er sikre på, at jeres fest på kroen har skabt nogle slidstærke og langtidsholdbare glade minder for jer og jeres gæster.

For mange indebærer en familiefest ofte, at sparegrisen skal rystes og udgøre en begivenhed, man har set frem til i flere år. Derfor må festen aldrig blive en sum af tilfældigheder, men derimod et velplanlagt og gennemtænkt arrangement – med plads til vigtige detaljer og løbende justeringer og forventningsafstemning helt frem til festens dato.

- Vi oplever en trend i disse år, hvor fx familiefester får større og større betydning og hvor værternes krav til arrangementet øges. Jeg siger gerne, at vi her på Raadhuskroen sammen med festens værter ”koger fond” på festen undervejs i planlægningen. Så bliver

kun det bedste tilbage, og alt ligegyldigt sies fra, siger restauratør Mette Enevoldsen.

Raadhuskroen har elegante selskabslokaler med plads til 15 – 40 gæster på hver etage. Vi tilbyder både traditionelle festmenuer, men sammensætter også meget gerne forslag til unikke menuer – fastlagt efter årstidens friske råvarer. Raadhuskroen har også egen import af Alsace vine fra Grand Cru huset Loberger. Desuden indeholder restaurantens vinkælder et interessant udvalg af vine i forskellige prislæg.

Skal festen holdes i egne lokaler, i haven, i naturen eller i firmaet har Raadhuskroens personale stor erfaring med at levere mad og eventuelt drikkevarer, så arrangementet bliver vellykket og en begivenhed, som deltagerne med glæde tænker tilbage på. Hvis det ønskes kan Raadhuskroen også stille med personale, som tager ansvar for, at jeres fest gennemføres med et professionelt snit, så I som værter kan slappe af og nyde samværet med jeres gæster.

Storstrøms Ost på Raadhuskroen

Storstrøms ost A/S er en gammel familie virksomhed der har kørt på de sjællandske landeveje i mere end 55 år.

I de sidste 30 år har Storstrøms Ost A/S blandt andet også leveret speciel oste til hoteller og restauranter på Sjælland.

Raadhuskroen i Næstved er en af de mange loyale kunder der har handlet med Storstrøms Ost A/S igennem alle årene. Raadhuskroen får i øvrigt også den

velkendte gammel ost "Jensens favorit" som er lagret i 1 ½ år.

Hver onsdag og lørdag fra kl. 8,00 til kl. 13,00 er Storstrøms Ost A/S ligeledes at finde på Axeltorv i Næstved, hvor de i mere end 50 år har solgt ost til borgerne i Næstved og omegn.

Om man besøger Raadhuskroen i Næstved, eller går til osteboden hos Storstrøms Ost A/S på Axeltorv, er det altid en oplevelse for de kræse ganer. □

Rigtig god sommer og på gensyn
Ebbe Jensen, Storstrøms Ost A/S



STORSTRØMS OST A/S
ost en gros

v/ Ebbe & Lars G. Jensen · Nr. Tvedevej 27 · 4684 Holmegaard

Kongebryg på Raadhuskroen

Kongebryg er en særlig øl og sælges derfor kun særlige steder. Kongebryg er et specialbryggeri, og hører derfor hjemme på hylderne i specialbutikker, på menukortet hos de gode restauranter, kroer, hoteller og andre gode bevarthninger. Vi er stolte over, at Raadhuskroen er en af de udvalgte restauranter. Nyd Kongebryg til frokosten på Raadhuskroen.

Kongebryg i glasset er kronen på den gode mad!



Kongebryg har hjemmeadresse på den gamle Gardehusarkaserne i Næstved. Bryggeriet er etableret i det gamle våbenværksted.

WWW.KONGEBRYG.DK



Nyt samarbejde mellem Raadhuskroen og Erik Sørensen Vin

Hos Erik Sørensen Vin brænder vi for den gode vin, oplevelsen og mødet med mennesker, der deler passionen for vin og god mad.

Vi udvælger vores vinhuse med stor omhu og med kvaliteten som bærende kriterie. Mange af vinhusene har vi langvarige relationer til.

På den baggrund har vi i dag et tæt samarbejde med en lang række anerkendte restauranter og vi glæder os over, at kunne byde ind med et helt nyt vinkort, på Raadhuskroen i Næstved, hvor jeg glæder mig til at møde jer, til gode og hyggelige arrangementer med mad og vin.

Kort sagt – vi ønsker at vise jer, hvor fantastisk vinens verden er!

Sang fra køkkenet

Hvis gæsterne på Raadhuskroen hører en engageret kvindestemme synge ude i køkkenet, så er det den 20-årige kokkelev Julie Nielsen, som er på vagt.

Det var tæt ved, at restaurationsbranchen var gået glip af Julies kreativitet og udfoldelser i de professionelle køkkener. En karriere som musiker var også på tegnebrættet ovenpå et efterskoleophold, hvor Julie spillede trommer, guitar og bas – og sang. Det blev kokkefaget og de mange muligheder som uddannelsen giver, der endte med at blive Julies førstevalg. Og det var det gode danske "familienetværk", der sikrede Julie en læreplads på Raad-



Kok Carsten og Julie på vagt sammen i køkkenet.

huskroen i Næstved – langt fra hjemmet og familien i Odder.

- Jeg har altid lavet mad derhjemme og befinder mig rigtig godt i et travlt køkken. Jeg er god til at håndtere stress, og har lært at bede om hjælp, når vi har særlig travlt. Det har vi tit fredage og lørdage, fortæller Julie.

Raadhuskroen er branchegodkendt som uddannelsessted for både kokke- og tjenerlever. Netop ansvaret for at give unge en faglig uddannelse indenfor restaurationsbranchen har høj prioritet hos restauratør Mette Enevoldsen.

- Vi vil give vores gæster og øvrige kunder de bedste oplevelser. Og det kræver, at vi har medarbejdere med de nødvendige forudsætninger for, at vi kan løfte dette ansvar. Restauranterne oplever allerede nu visse steder mangel på kvalificeret arbejdskraft. Det ser jeg som et farligt signal til vores branche, siger Mette Enevoldsen.

- Men helt personligt synes jeg også, at vi skal udfylde vores samfundsansvar ved at stille uddannelsespladser til rådighed for de unge. Det har længe været svært for unge at få foden indenfor i restaurationsverdenen.

Mette Enevoldsen bidrager selv til elevernes uddannelser med rådgivning om især vine, mens den kokkefaglige sparring varetages af køkkenchef Tim og kok Carsten.

Under læretiden trækker kokkelev Julie i tjeneruniformen fire-fem gange om måneden. Julie ønsker et førstehåndsindtryk af gæsternes re-



Champignons vendes bedst med en lufttur.

spons, når de præsenteres for køkkenets frembringelser. Desuden giver det mulighed for at professionalisere rådgivning til gæsterne om vine og drikkevarer, der forøger oplevelsen af det gode måltid.

Julie synes, Næstved er en ok by at bo og uddanne sig i. Hun bor på kollegium og i fritiden mødes hun med venner fra kokkeuddannelsens fagskole. Ofte besøger de hinanden rundt om på Sjælland. Eller også plejes shopping gerne med en tur til København.

September 2019 afslutter Julie sin kokkeuddannelse. Men allerede nu er hun ganske sikker på karriereretningen inden for branchen.

- Jeg vil gerne arbejde som dessertkok og har mod på at supplere med en konditoruddannelse. Jeg tror, det vil tilfredsstillende mine ønsker om at arbejde kreativt og skabe noget som er unikt, siger Julie som forestiller sig en arbejdsfremtid i køkkenet på et større hotel – helst i Danmark eller muligvis også i udlandet.

Aktivitetskalender

Fredag den 22. juni	Kl. 18.00	Wine makers dinner v/ Sergio fra Ilauri, Italien. Menu foreligger senere.
Lørdag den 30. juni	Kl. 11.30	Gårdhavemusik v/ Finn Sørensen – musik fra 4 årtier
Lørdag den 14. juli	Kl. 11.30	Cafe jazz i samarbejde med Næstved City foreningen
Lørdag den 28. juli	Kl. 11.30	Cafe Jazz i samarbejde med Næstved City foreningen
Lørdag den 11. august	Kl. 11.30	Gårdhavemusik v/ Phil & Fod
Lørdag den 1. september	Kl. 11.30	Gårdhavemusik v/ Phil & Fod
Onsdag den 10. oktober	Kl. 16.30	Smagens time – "Forbudt for voksne"

Sommeren igennem masser af aktiviteter i Næstved
se www.naestvedcity.dk



Phil & Fod glæder sig til at spille i haven igen i år – og vi glæder os til de kommer.

Raadhuskroens åbningstider

Mandag-fredag kl. 12.00-22.30, lørdag kl. 11.00-23.00, søndag lukket.
Køkkenet er åbent mandag-lørdag kl. 12.00-21.30.

Udgiver: Raadhuskroen v/ restauratør Mette Enevoldsen
Skomagerrækken 8 · Næstved · Tlf.: 5572 0156 · raadhuskroen@mail.tele.dk
Tekst: Kim Christensen. Foto: Michael Jorck m.fl.