

NU TAR VI ÅLAGILLET  
TILL EN NY NIVÅ.



ÅLAGILLE  
ANNO 2013

Företag och organisationer har olika policies. Att inte dricka starksprit är en policy, att vara restriktiv med att äta ål, är en annan. Därför lanserar vi nu ett Ålagille anno 2013.

Ett ålagille som låter er uppleva den genuina stämningen i boden, utan att göra avkall på era egna värderingar.

Ålagille anno 2013 sätter samtidigt den lokala och småskaliga matproduktionen i fokus. Utvalda råvaror från trakten som passar i den maritima miljön. Åhus Bitter byts t ex ut mot vårt egenbryggda öl, framtaget för våra gillen av vår bryggmästare Simon Svensson.

Vi satsar på närodlat, lokalt producerat och vegetariska alternativ.

Vi guidar er i ålafiskets historik. Ni möts av samma värme från den vedeldade spisen, samma dragspelsmusik, vitsar och allsång som på ett klassiskt ålagille.

# ÅLAGILLE ANNO 2013

*ETT GILLE SOM FÖRENAR MODERNT  
MILJÖTÄNK MED HISTORISKA ANOR.*

## ÅLAGILLE ANNO 2013

ÅhusStrand Seaside Brewery Beer och en liten salt ostbit.

Tre sorters sill och en bit röögd ål.

Stekt ål med äppleklyftor.  
Halstrad lax med tillbehör.

Massor av grönt och skönt.  
Äpplakaga med vaniljsås.

## ETT KLASSISKT ÅLAGILLE

Rökt ål på kavring.

Ålasoppa.

Kokt ål m potatis och ättika.

Stekt ål m hemlagat mos.

Luad ål med kumminost.

Äpplakaga med vaniljsås.



*Vi jobbar sedan över femton år med utsättning av ålyngel, tillväxt och miljöskydd via Ålfonden och Ålakademin. Ett arbete som nu har gett resultat. Välkommen att läsa mera på [www.alfonden.se](http://www.alfonden.se) samt [www.alakademin.se](http://www.alakademin.se).*

# ÅHUSSTRAND

ÅLAGILLE I VÅRA EGNA BODAR VID HAVET. [www.ahusstrand.se](http://www.ahusstrand.se) 044-28 93 00