

Fiskekajen / Badkrukan Beachclub / Bahia /
Bahia Lounge / Strandluckan / Badkrukans
glassbar / Gardeners by the Sea

2023



En miljon
matgäster!

s.9

Sommarens nyhet:
Gardeners by the sea

s.5

After Beach,
Solnedgång,
Mat & Dryck

s.10

B lir man någonsin för gammal för ett sommarlov i Båstad? Det verkar inte så, i varje fall om ni frågar mig. Jag kom hit för första gången i juli 1958 (nästan exakt 50 år efter Ludvig Nobel, mer om honom senare), då hade jag inte ens fyllt ett! Vi hade bilat ner från Göteborg, pappa, mamma och babyjag – deras förstfödde son. Utflyktsmålet var att hälsa på mina gudföräldrar Erik och Bibbi, vilket skulle komma att bli en kär tradition under hela min uppväxt. Om man kan förlora sin själ och sitt hjärta till någon plats när man bara är knappt åtta månader så gjorde jag det definitivt då.

I år kan jag faktiskt fira 40-årsjubileum som helsommarbåstadare. Min bästa kompis Mikael och hans familj arrenderade Hotell Båstad (ursprungligen byggt av ovan nämnde Ludde N) och eftersom Micke visste hur mycket jag gillade byn frågade han om jag kunde tänka mig att ta ett sommarjobb där. Det kunde jag. På den tiden tillbringade jag vintrarna i Eilat vid Röda Havet. Eilat hade lika många invånare som Båstad, alla telefonnummer hade fem siffror och började på 7, precis som i Båstad och Eilat ligger vid Akabaviken, Röda Havets motsvarighet till Laholmsbukten. Så nog stod det skrivet i stjärnorna att det var här jag skulle landa...

Ludvig Nobel köpte i

1900-talets begynnelse en anseelig mängd mark på Väster i Båstad och lockade dit sina vänner ur Stockholms ädlaste kretsar. Han såg till att det byggdes golfbana, tennisbanor och hotell som sagt. Skånegården är också den ett verk vi har Alfred Nobels brorson att tacka för. Det var på Skånegården Gustaf V bodde när han var i Båstad på besök, en annan av flertalet prominenser som övernattat härledes är dåvarande senatoren, sedermera presidenten John F Kennedy! Och på Hotell Båstad har faktiskt Rolling Stones bott, fast det var efter Ludvig Nobels tid och före min!

När Mikaels familj avslutade sitt arrende på hotellet tvingades jag hitta andra alibin för att sommarlova i Båstad. Det blev först en klädbutik en handfull år på Köpmansgatan 19 och sedan en massa andra äventyr som jag inte ska trötta ut läsekretsen med, dock jag kan inte låta bli att nämna mitt inlägg som "bartender" på Pepe's Bodega. Fick sparken efter tio minuter, förmodligen världens kortaste karriär i den branschen. Jag hann göra den riktige bartenderen På Kanelen-Niklas vansinnig genom att stå i vägen hela tiden. Är inte hundra procent säker på att han förlåtit mig ännu.

Samma år som JAS-planet störtade på Långholmen i Stockholm hade jag fått den ljusa idén att starta solstolsuthyrning på stranden (var annars?). Det regnade alla dagar utan fem, där kan man snacka om två katastrofer på samma sommar. Turligt nog överlevde både JAS-piloten, alla de tiotusentals åskådarna i huvudstaden och undertecknad.

Troligen har jag varit en sandloppa i något av mina tidigare liv. Eller också beror det på att jag är född i Vågens tecken. För det finns ingenting jag älskar så mycket som att vara på stranden. Speciellt här i Båstad såklart. Det är en evighet sedan jag lade av med solstolsuthyrningen i egen regi, men det är osvikligt så att jag varje sommar får hoppa in och hjälpa till. Faktum är när jag ibland måste förklara för folk vem jag är presenterar mig som "Solstols-Claes". Då vet nästan alla. Och värre smeknamn kan man ju bli behäftad med.

På "min" beach i Båstad har jag skaffat vänner för livet, blivit störförälskad, upplevt sånt som kanske inte lämpar sig i tryck, skrattat, löst världsproblem, somnat i vit kostym efter en festnatt och blivit väckt av de första morgonbadarna (yes, pinsamt värre), dansat samba, byggt sandslott och till och med pussat en livs levande sälkut. Hur skulle det se ut om man inte återvände till en sådan plats år-efter-år-efter-år-efter år? ■

Claes Kanold

Ansvarig utgivare: Båstad Hamnrestauranger AB
• Tryck: Båstad Tryckeri • Text: Claes Kanold • Foto: Göran Buhre / Lasse Bengtsson
Layout & illustration: Rebecka Forse Schalin, P&S Grafisk Form & Illustration
Båstad Hamnrestauranger AB ansvarar ej för eventuella tryckfel



Välkommen till oss på Båstad Hamnrestauranger

önskar Glada BHR-gänget

Äntligen har sommaren kommit. Den där alldeles för korta delen av året, den som vi nästan alla längtar till i nio månader!

Om man bara skulle fråga oss hundra glada medarbetare på Badkrukan, Bahia, Strandluckan, Fiskekajen, Badkrukans Glassbar, Bahia Lounge och Gardeners by the Sea skulle det i varje fall stämma till hundra procent.

Det är inte bara juni, juli och augusti generellt vi längtar till, utan mer specifikt till våra roliga sommarjobb i Båstad. Hur otroligt det än kan låta är det mer än tio år sedan vi öppnade vår första servering här vid Laholmsbukten.

Några av oss har varit med ända från början, eller i varje fall en av oss om vi ska vara helt ärliga. Han heter Lasse och det var han som drog igång hela faderullan. Lasse brukar bli en aning nostalgisk ibland och berätta "hur det var förr i tiden" – typ innan man kunde blippa sitt kreditkort.

Då pratar han alltid med värme i rösten om alla de som jobbat här under årens lopp. Vilka trevliga och duktiga människor som passerat revy. De rutinerade gamla rävarna i köket.

De flinka bartendrarna och den alltid leende serveringspersonalen. Våra vaktmästare som sliter som sjutton från tidig morgon till sen kväll. Alla diskplockare och alla som stått i själva disken. Han minns namnen på nästan varenda en, fast det gör han inte riktigt idag, han börjar ju bli lite gammal, den stackarn... Ändå känner vi att

han nog kommer att prata lika snällt om oss om några år.

Det händer titt som tätt att några av just de som jobbat här slinker in på något att äta eller dricka. De blir också lite nostalgiska när de minns tillbaka. Många har, precis som vi, haft det här som ett extraknäck på sommarloven och har nu pluggat färdigt och börjat jobba som jurister, snickare, ekonomer, läkare eller stannat kvar i branschen på andra platser i världen. Och det är alltid lika kul att höra deras historier.

Om vi får säga det själva är vi ett riktigt gott gäng som jobbar här den här sommaren också. En skön mix av nollåttor, båstadbor och lite annat löst folk från jordens alla hörn och över alltihop svävar allas vår Christer. Först på plats om morgnarna och ofta kvar tills vi stänger. Alltid till hands om det skulle knipa, alltid med det som vi i branschen kallar "handen på" eller "split vision" som de säger i ishockey (heja Rögle). Alltid med några uppmuntrande ord, samtidigt som han vänligt med bestämt säger ifrån när något inte fungerar som det ska.

Nu lovar vi allihop att vi ska göra allt vi förmår så att alla ni, våra härliga gäster, får en magisk sommar med oss på Båstad Hamnrestauranger. ■

Våra olika ställen:

Badkrukan Beach Club

Strandklubben med stort B! Här händer det grejer må ni tro. I sommar tänker vi extra mycket på alla barnfamiljer, åtminstone under dygnets inte alltför sena timmar. Det betyder inte att vi inte har massa häftiga grejer för alla olika åldrar. Som After Beach och oslagbara solnedgångskvällar. Bakom bardisken och "ute på golvet" återfinns såväl våra tappra krigare Salma och Alfons som ett gäng nya stjärnskott. På sidan 10 presenterar vi Krukan mer utförligt.

Strandluckan

Förra sommaren öppnade vi vår strandlucka mot havet. När man blir sugen på något gott, snabbt och enkelt. Godis, strut & pinnglass, en varm korv med bröd och sånt, varmt kaffe eller kall läsk. Pannkakor! Som en kiosk vid stranden ska vara.

Badkrukans Glassbar

Man är bara tvungen att gilla de stora portionerna smarrig glass som skopas upp i Badkrukans Glassbar. De ännu större leendena från de som sommarjobbar i nämnda bar får kunderna att smälta ikapp med glassarna de just har handlat. De olika smakerna är en triumf för alla glassfantaster. På instagramkontot [@triumfglass_se](https://www.instagram.com/triumfglass_se) och på webbadressen www.triumfglass.se står allt man vill veta om smaker och innehåll.

Fiskekajen

Som namnet antyder är det havets skaffereri som råder på Fiskekajen. Fast man kan få sig en köttbit, eller en portion köttbullar om man är lagd åt det hållet! Utsikten över alla de läckra båtarna i hamnbassängen för tankarna de Medelhavets lyxigaste tillhåll med det extra plusset att Hallandsåsen fungerar som bedårande kuliss. Ibland ser kön till beställningsluckan lite lång ut, men låt er inte avskräckas, det brukar alltid gå mycket snabbare än man tror.

Bahia & Bahia Lounge

Kan ett litet plåtskjul få våra gomsegel att stappa av pur glädje? Visst kan det det. Signaturrätten Krabb-tacos gör att folk vallfärdas hit, ända från Kungliga Slottet och från mörkaste Småland. Namnet Bahia har sin förklaring: det är Brasiliens vackraste landskap och det som inspirerat oss när vi skapat denna oas långt ut efter hamnpromenaden.

Gardeners by the Sea

För två år sedan öppnade restaurang Gardeners i Willab Gardens lokaler ute i Östra Karup och blev snabbt ett dragplåster. I sommar får vi en "popup-lillasyster" mellan Fiskekajen och Bahia Lounge. Gardeners By The Sea har öppettid hela juli, minst. Tre växthus med 12 sittplatser i varje, samtliga under tak. Smørrebröd och annat smått och gott till lunch. Kvällstid är det 5-rätters-meny som gäller. Närodlat, fräscht och lyxigt. Endast förbeställning. ■



Gardeners By The Sea

Nytt för i år:
Ett samarbete
mellan Båstad
Hamnrestauranger
och Gardeners

– lekfullt, hållbart, medvetet
och avslappnat lyxigt

När restaurang Gardeners slog upp portarna i Willab Gardens gigantiska lokaler ute i Östra Karup för två år sedan blev det en omedelbar succé. Ryktet om de fräscha vällagade luncherna spred sig vida kring. Och när det stod klart att

man skulle skapa en temporär filial i Båstad hamn sex-sju veckor under juli/augusti blev det en snackis långt innan den första fem-rätters-menyn bars fram.

Avknoppningen heter Gardeners By The Sea och huvudansvarig för satsningen är landskronasonen Martin Ohlsson, som också är den som hållit i trädarna på moderskeppet i Östra Karup sedan starten där. Restaurangchefen Martins branscbakgrund är gedigen, han började jobba i kök redan som 14-åring och har sedan dess bl a hunnit med att driva egen krog i Borstahusen, arbeta på Österlen, i Köpenhamn och på Örenäs slott.

Schysst meritlista får man lov att säga.

– I Båstad har vi öppet för lättare lunch med rätter som smörrebröd och sallader. Om kvällarna hälsar vi våra första gäster välkomna från klockan 18.00. Restaurangen består av tre öppningsbara växthus med 12 sittplatser i varje. Här erbjuder vi en fem-rätters-menyn, kryddad med några överraskande inslag. Menyn förändras över tid alltefter som sommaren går.

Man får räkna med att spendera minst tre, förmodligen fyra, njutningsfulla timmar innan den sista desserten är uppäten!

– Lekfullt, hållbart och medvetet är ledorden vi använder när vi skapar

menyerna. Det mesta som läggs upp på tallrikarna är odlat i våra växthus i Östra Karup. Allt genomsyras av ett härproducerat, ekologiskt och hållbart tänkande. Det gäller även för fiske och uppfödning. Rätterna består av såväl fisk och skaldjur som av fågel och kött.

Det hörs tydligt på Martin att han brinner för matlagning och hur roligt han tycker det ska bli att få tillbringa en stor del av sommaren i Båstad.

– Mina förväntningar inför Gardeners By The Sea är att få träffa goa glada folk som blir nöjda när de tillbringat en skön dag eller kväll hos oss, hälsar han med ett varmt välkomnande krögarleende.

Restaurang Gardeners By The Sea ligger alldeles nedanför Fiskekajen. Bordsbokning är obligatorisk. ■

*”Menyn förändras
över tid alltefter
som sommaren går.
Man får räkna med
att spendera minst
tre, förmodligen
fyra, njutningsfulla
timmar innan den
sista desserten är
uppäten!”*



11-13
augusti
utanför
Badkrukan:

Första MotoSurf World Championship- deltävlingen i Sverige

Båstad har en tendens att locka till sig spännande sportevent. Sommaren 2023 är inget undantag, andra weekenden i augusti är det dags igen när det för första gången i Sverige arrangeras en deltävling i VM för världens snabbast växande vattensport – MotoSurf. Ambitionen är att köra tävlingen i Båstad minst tre år framåt.

Det är den idoge sommarbjärehalvöprofilen och PR-konsulten Jonas Bergström som drivit hårt för att locka världseliten till nordvästra Skåne. Vi fick en pratstund med honom, landslagscoachen Henrik Edberg och landslagsåkaren Hannes Hultberg, i en paus under pågående tävling i Berlin månadsskiftet maj/juni.

– Vi finns på plats i Båstad större delen av sommaren, ända fram till tävlingshelgen den 11-13 augusti. Främst med en aktivitetsbutik i en av bodarna borta på gräsplanen utefter strandpromenaden, där man kan ta lektioner, prova och hyra eller handla MotoSurf-brädor och annan häftig utrustning för olika sportaktiviteter. I butiken kommer killar från landslaget att finnas till hands för tips och råd. När det närmar sig tävlingsdags blir vi mer synliga på och runt Badkrukan, berättar Jonas Bergström.

Landslagsåkaren Hannes Hultberg, en 28 åring från Norrköping, tidigare skidåkare och tävlingscyklist fyller i:

– För en nybörjare tar det mellan en halvtimme och timme innan man står på brädan ordentligt. Det är en Aha-upplevelse när man väl kommer upp. Jag skulle säga att det är svårt men inte omöjligt.

Henrik Edberg, landslagscoachen som tog initiativet till det svenska teamet tillsammans med bland andra Hannes, håller med.

– De etablerade åkarna är fantastiskt duktiga. Enormt imponerande att se. Vem vet, vi kanske hittar någon kommande elitåkare i Båstad i sommar.

Både Henrik och Hannes har varit här i Båstad förut och gillar atmosfären i vårt aktiva och levande sommarparadis.

– Detta är verkligen rätt ställe att visa upp vår sport, konstaterar de unisont.

Om MotoSurf:

MotoSurf är den snabbast växande vattensporten i hela världen just nu. Det var i Tjeckien allt tog sin början för lite drygt tio år sedan. Landet dominerar tillsammans med Sydkorea, Mexiko och Kuwait toppen av världseliten. Sverige är på frammarsch.

Det är en fysiskt krävande sport, många av utövarna har bakgrund från alpin skidåkning, motocross eller jetski. Ska man jämföra med någon annan sport påminner MotoSurf mest om snowboard.

MotoSurf berör skidåkningens alla muskelgrupper, balans och motorik. Varje bräda är 180 cm lång, de snabbaste når en maxhastighet på 80 km timmen, medan standardbrädan kommer upp i 65 km/timmen.

Om tävlingen:

Varje heat har tolv deltagare och tar ungefär en minut. Man kör på en bana som är utmärkt med bojar. Starten sker från startblock ute i havet, då alla tävlande står uppradade på en linje och precis som i Formula 1 är det när en lampa släcks som det är plattan i mattan som gäller!

Dag 1 och 2 är det träning och kval, dag 3 går finalerna.

I Båstad sker träningen delvis borta vid slipen i hamnen, sedan körs tävlingarna utanför Kallbadhuset. Åskådarplatserna är på stranden vid Badkrukan, varifrån man ser riktigt bra. Det är Badkrukan som fungerar som centrum för tävlingarna, med VIP-lounge och reception. Det kostar ingenting att titta på.

Till Båstad kommer närmare 130 tävlande från drygt 20 nationer, varav 10 från Sverige. ■



Clean – en lounge fylld av energi

Funktionsdrycken Clean skapar i sommar en supercool lounge på Badkrukan-området. Det är utrymmet på havssidan till höger om Krukan, framför Strandluckan som förvandlas till ett inbjudande häng.

Personerna bakom varumärket Clean är bröderna Sebastian och Hugo Kvissberg Rosas. Vi bad Hugo berätta storyn om drycken och varför de valt att satsa på att synas i Båstad.

”Allt startade 2015. Både brorsan och jag har en idrottsbakgrund på elitnivå, jag har spelat hockey och Sebastian basket. Nu ville vi göra något tillsammans och såg att det fanns en blomstrande möjlighet att ta sig in på funktions- och -energidryckmarknaden. Om man gjorde rätt. Affärsidén var att få fram en produkt med ett komplett recept, en funktionsdryck som var producerad i Norden, där vi tog bort allt skräp som konserveringsmedel, socker, taurin och färgämnen.”

”Min bror och jag är ganska olika men på ett sätt är vi lika; vi har konsekvenstänk som en treåring. Vi visste inte alls vad vi gav oss in på utan trodde naivt att det skulle bli lätt, så vi satte igång. Hittade ett bryggeri i Finland och så var bollen i rullning. Allt gick väldigt fort, vi investerade allt vi ägde och hade. Det handlar ju om ganska stora volymer när man drar igång en sådan här låda.”

”En kall vinterdag 2015 fick vi vår första leverans, 250 000 burkar, jag hade aldrig sett så mycket dryck i hela mitt liv. Då var det läge att börja sälja! Problemet var att vi underskattat vikten av smaken, den smakade ofantligt dåligt. Men vi fick en hajp och lyckades sälja rätt mycket, kruxet var att ingen köpte en andra burk. Våra tre första år i branschen är inget jag önskar min värsta fiende. Det har varit en resa med lång uppförsbacke. Men jag är otroligt stolt över att vi inte gav upp utan fortsatte kämpa och jobba med smakerna, vilket vi lyckades med.”

”2018 kom Clean in på Pressbyrån och 7-Eleven, vilket blev vårt genombrott. Sedan dess har vi växt och växt och växt, idag är vi en av de

största i Sverige inom segmentet. Det handlar om att hela tiden synas och hitta nya vägar. Där kommer Båstad in lägligt, det är en fantastisk sommarhub med rätt typ av människor.”

”Det var när vi arrangerade en egen padeltävling här för ett par år sedan vi fick upp ögonen för Båstad. Det var en helt magisk upplevelse och vi kände att hit måste vi tillbaka. Vi hade aldrig varit i trakten innan, men tyckte direkt att detta kan vara Sveriges trevligaste sommarstad.”

”Planerna inför sommaren är att

ha en egen lounge på Badkrukan; Clean Lounge. Det blir en cool lounge-yta med häftiga möbler och mycket Clean Drink-prylar. Vi kör tävlingar där folk kan tagga på sociala media – mest TikTok och Instagram – och vinna flak fyllda med burkar. Alla är välkomna att hänga, provsmaka våra drycker, njuta av stranden och utsikten och ha det bra.”

Clean Lounge är på plats från vecka 25 till vecka 32. Mer om Clean på www.clean.se. ■

”Det har varit en resa med lång uppförsbacke. Men jag är otroligt stolt över att vi inte gav upp utan fortsatte kämpa och jobba med smakerna, vilket vi lyckades med.”



Topptips

— ett urval aktiviteter för stora och små

Båtar till Hallands Väderö

Utan att överdriva går det att beskriva Hallands Väderö som ett paradis för alla som älskar vacker natur, unik flora, kristallklart badvatten och knubbiga sälar! Varje dag fram till den 26:e augusti går det att ta båten till ön från piren i Båstad, alldeles bortanför restaurang Bahia. Tidtabell, priser och bokning på www.vaderotrafiken.se.

Den ljuvliga strandpromenaden

Börja promenera utefter Hotell Skansen. Stanna till efter några minuter och vänd blickarna till vänster och spana in Villa Dagmar, som är en kopia av Axel Munthes San Michele på italienska ön Capri. Fortsätt cirka en kvart till, där ligger en parkeringsplats, nedanför den till höger hittar man Paulins brygga, en liten hemlis och en av de absolut skönaste badplatserna på hela Bjärehalvön. Efter doppet knalla vidare genom drömvackra ko- och fårhagar tills man når Kattviks-

vägen. Här rekommenderas en sväng upp för backen till vänster och in på Norrvikens trädgårdar. Strosa runt och njut så länge det behagas. Vänd om och gå tillbaka samma väg. Ett par minnesvärda timmar senare avrundas promenaden med lite gottgottgott att äta eller dricka på stranden eller vid hamnen.

Beachvolleyboll

Alldeles till vänster från land sett står ett volleybollnät uppsatt hela sommaren. Är det ingen som spelar är det bara att sätta ihop ett gäng. Kostar inte en spänn. Enda man behöver tänka på är att respektera de som ligger och solar i närheten av banan. Vill man inte lira själv kan det vara riktigt kul att bara titta på!

Solstolar

Vad vore en sommar utan att ligga och lata sig i en bekväm solstol på stranden i Båstad? En institution på Skansenbadet (som är det officiella namnet på den inbjudande beachen

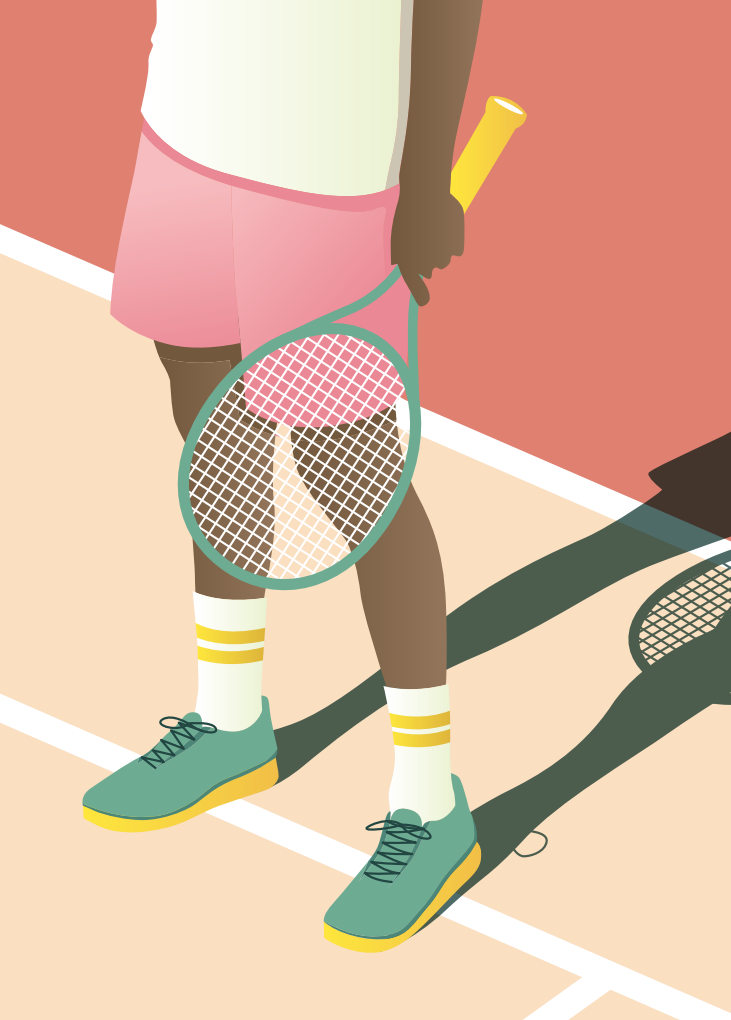
mellan Badkrukan och Laholmsbuktens svalkande vågor.) Det är också just Strandluckan som sköter stoluthyrningen. Även parasoller finns att hyra. När det är strandväder är stolarna (eller rättare sagt sängarna) tillgängliga mellan 10.00 och 18.00. Priset är det samma som det varit i minst tio år. En hundralapp. I Saint Tropez är det typ tio gånger dyrare...

Tennis och padel

Det är på gränsen till förbjudet att vara i Båstad utan att prova någon av alla välskötta tennis- och padelbanor. Från stranden/hamnen tar det inte mer än ett par minuter till de närmaste banorna, lite längre bort finns det ännu fler att välja mellan. All information om hur man bokar och vad det kostar finns på bästa hemsidan: www.bastad.com.

Fiska krabbor

Alltså, finns det något somrigare än att fiska krabbor? Det sitter troligen i våra gener att man måste ta med sig en hink med vatten och ett snöre och



några räkor eller musslor som bete och hitta ett bra ställe för denna alltid lika glädjetjutframkallande aktivitet. Nästan alla vi som jobbar på Båstad Hamnrestauranger har gjort det sedan vi var små illbatningar. Och går fortfarande dit med våra barn, vi som har. "Dit" är det bästa stället: till höger precis när man rundat badpiren. Går inte att missa!

När man vill lyxa till det som bara den

Egentligen räcker det med ett enda ord. "Rooftop". Spa-avdelningen på Hotell Skansens tak. Äh, vi säger inte mer. Ni får kolla själva: www.hotelskansens.se. ■

Vem blir vår miljonte matgäst?

Tro det eller ej, någon gång i juli kommer Båstad Hamnrestauranger att servera matgäst nummer 1 000 000. Ja, ni läste rätt. Sedan vår första sommar i hamnen – år 2011 – har vi serverat nästan en miljon portioner lagad mat.

I vintras hade chefen nämligen lite tid över så han satte sig och gick igenom all statistik ända från början och noterade då detta ganska makalösa faktum. Vi vågar säga att det är helt otroligt, ändå vet vi med hundra procent säkerhet att det är sant. Och vi måste erkänna att vi aldrig kunnat föreställa oss att det som började med en liten hamnbod för tolv år sedan skulle växa till att bli en handfull serveringar som under högsäsong sysselsätter ungefär 100 anställda.

Låt oss ta tillfället i akt och tacka er alla gäster från när och fjärran som under årens lopp varit hos oss och ätit. Några av er har naturligtvis varit här flera gånger, i vissa fall flera gånger i veckan. Ni kan inte ana hur tacksamma vi är för varenda en av er.

Vad kommer då att hända med den person som beställer vår miljonte portion genom tiderna? Blir det fyrverkerier och blåsorkester? Kommer han eller hon att få medalj av Kungen? Hamnar hen på omslaget i Kvälls-posten? Är Sveriges Television på plats för en direktsänd intervju? Nja, det vet man aldrig. Men en sak kan vi lova: det kommer att firas ordentligt. Givetvis blir den lycklige bjuden på hela notan. Vi har dessutom förberett ett paket fyllt med glada överraskningar. Och det blir garanterat ett minne för livet, både för oss som jobbar här och för "Herr eller Fru En Miljon".

Kanske är det du som just nu läser det här? Någon gång runt tennisveckorna vet vi svaret! ■

”

Det kommer att firas ordentligt. Givetvis blir den lycklige bjuden på hela notan. Vi har dessutom förberett ett paket fyllt med glada överraskningar.

Badkrukan Beach Club

— somrig, svalkande, smaskig,
sandnära strandfeeling



Gillar man sköna vajbs, solnedgång i världsklass, soft musik, något gott att äta och dricka i tillbakalutad miljö är det på Badkrukan Beach Club man ska hänga i sommar.

Vi fångade upp Badkrukans ansvariga, Salma Sheppard, för att kolla vad som händer i juni, juli och augusti. Det visade sig vara en hel del.

Båstadtösen Salma får använda alla sina fingrar plus ett par tår när hon ska räkna efter hur många somrar hon jobbat på Badkrukan. Så man kan lugnt säga att hon kan stället utan och innan. Hennes mångåriga erfarenhet kommer väl till pass när hon lägger upp planerna inför sommaren.

Temadagar

"I år satsar vi på lite olika teman hos oss. Bland annat kör vi Aperol-kvällar med DJ minst en gång i juni, juli respektive augusti. Under Tennisveckan händer det massor med spännande grejer. All info finns på vår hemsida www.badkrukanbeachclub.nu."

After Beach

"Ingen sommar utan After Beach på Krukan. Varje torsdag-lördag i juli, plus eventuellt i augusti ifall det är schysst väder. Från 15:00 framåt ca 17:30. Med speciell After Beach-meny, lite lätt begränsat utbud fullt av schyssta erbjudanden. Svalkande sangria-kannor och iskalla Corona-ölhinkar.

Alkoholfria alternativ finns såklart. Om det blir DJ med cool musik? Det kan ni ge er på!"

Sommarens flytande favoriter

"Frozen Daiquiri i smakerna passionsfrukt, jordgubb och rabarber håller en sommar till. Mer poppis drinkar får man leta efter."

Nyhet på shotfronten

"Pinashotlada. Bästa shotnamnet på länge. Och kanske den godaste nånsin. Det är Bacardis nya kokosnötröm som blandas med ananasjuice och lime. En klunk Brasilien, Västindien och Skånska Rivieran på en och samma gång!"

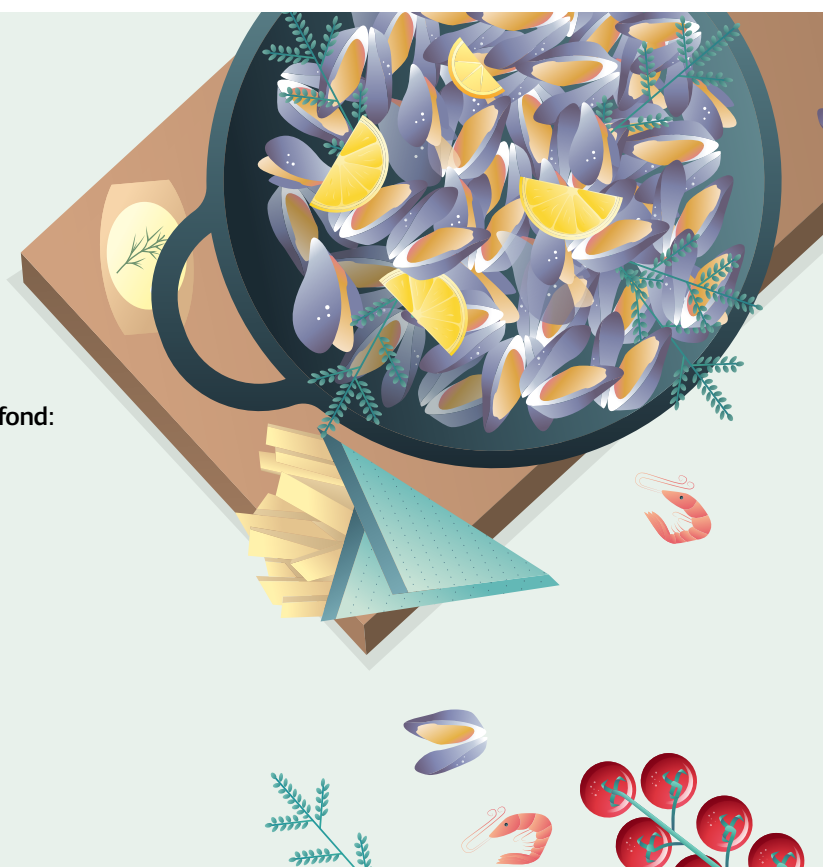
Tre härliga sommarrecept:

Fiskekajen *Moules frites*

En riktig höjdpunkt genom alla år på Fiskekajen är våra musslor, det går åt över fyra ton varje sommar! Vi gör våra musslor efter ett enkelt recept och utan grädde, men givetvis kan man använda grädde eller andra smakhöjare föra att få fart på dem. Grädde, chili, olika örter, öl med mera, det är bara att prova så hittar man sin favorit.

Men hos oss så är det en rak och enkel fond:

Smör
Vitlök
Timjan
Grönsaksstrimlor
Vitt vin
Musslor
*Serveras med citron
och saffransaioli*





Öppettider:

”Badkrukan är öppet från lunch mitt på dagen till midnatt-ish. Vi är lite flexibla och måste anpassa oss efter vädret och antalet gäster. Bäst är att kolla på vår hemsida eller helt enkelt se om det lyser. Sista beställningen brukar vara senast en stund innan midnatt.”

Badkrukan på sociala media

Instagram:

@badkrukanbeachclub
#badkrukanbeachclub

#båstad #båstadhamn #bastad #bjäre
#bjärehalvön #sommars #sommariåstad
#bastadhamnrestauranger #badkrukan
#fiskekajen #bahia #bahiabastad
#sommaren2023 #tennisveckan
#visitbåstad



Badkrukan Pokebowls

Äntligen! Nu är det återigen dags att servera våra populära Pokebowls. Man kan välja mellan en rad olika proteiner; biff, räk, tofu och kyckling.

I Badkrukans Pokebowls har vi bulgur som grund tillsammans med edamameböna, mango, syrad rödkål, avokado och salladslök.

Därtill får man valfri sås: chilimajonnäs, koriandermajonnäs eller sojamajonnäs.



Bahia Krispig kyckling

De senaste två årens nya succérätt, vid sidan av krabbtacos, är våra hemgjorda krispiga kycklingfiléer. De görs på kyckling-lårfilé, för då blir smaken starkare och saftigare.

Stycka kycklingen, blanda ägg, salt, paprikapulver, koriander och vitlök till en smet.

Doppa filen i smeten och rulla den i pankot. Till sist friterar man den gyllenbrun. Hos oss serveras den med såsarna BBQ, guacamole eller chilimajonnäs.



Menyer

Fiskekajen



Nystekt strömming
med potatismos och brynt smör

Smörstekt spättafile
med färskpotatis och remouladsås

Fiskekajens fisk & skaldjursgryta
med saffransaioli



Husets färska räkmacka
serveras på Hönökaka

Moules frites
med pommes och saffransaioli

Rimmad laxfile
med dillstuvad potatis och citron

Ryggbiff 200 gram
med bearnaisesås, tomatsallad och pommes

Köttbullar
med mos, gräddsås och lingon

Getostsallad
med rostade pinjenötter och honungsdressing

Löjrom 30 gram
med klassiska tillbehör
Bottenviken / Kalix

Fiskekajens Toast Skagen
med picklad rödlök

DESSERT

Crème brûlée
med bärkompott

Färska jordgubbar
med vaniljglass, grädde och chokladsås

Strandluckan

Korv med bröd
Ketchup, senap, rostad lök

Pannkakor
med jordgubbssylt och grädde

Godis
Chips
Kaffe
Läsk och dryck
Glass

Badkrukan

PIZZA

Margherita
Tomatsås, mozzarella, färska tomater

Funghi
Tomatsås, mozzarella, champinjoner,
vitlöksdressing, rucola



Salami
Tomatsås, mozzarella, salami,
tryffelcrème, rucola

Krukans kebab
Tomatsås, mozzarella, picklad rödlök,
kebab, jalapeños, kebabsås

Prosciutto
Tomatsås, mozzarella, prosciutto,
pesto, rucola

Chèvre
Tomatsås, mozzarella, chèvre,
pinjenötter, honung

Vegetarian
Tomatsås, mozzarella, aubergine,
soltorkad tomat, zucchini, champinjoner

Lyxkrukan
Västerbottenost, löjrom, rödlök,
crème fraîche, dill

Nutella
NutellaCrème, jordgubbar

Bahia

Krabbtacos
med koriander-majonnäs
och mangosalsa

Friterad torskfile
med dillpommes, tartarsås och citron

Egenfriterade Nachos
med pico de gallo, guacamole
och riven manchego

Sideorder

Pommes
Grönsallad med soyavinägg
Majskolv med kryddsmör och manchego
Friterade pimiento

POKEBOWLS

Bas 1. Bulgur
2. Rotfrukter och linser
glutenfritt

Tillbehör Avokado, mango, salladslök,
syrad rödkål, edamameböna

Topping Chilimajonnäs, koriander-
majonnäs, sojamajonnäs,

Protein 1. Kyckling
2. Tofu
3. Räkor
4. Biff



SNACKS OCH TILLTUGG

Nachos
Nachos med salsa

Pommes med en dipp
Majonnäs / tryffeldipp /
guacamole / parmesandipp

Mezzy fries
Pommes, cheddarsås,
jalapeños, rödlök, örter

Oliver, chips, nötter,

Charkbricka

Fellini, tryffelsalami,
serranoskinka, pico de
gallo, minimozzarella i pesto,
olivmix, parmesanost, crostini
och knäcke med havssalt

**Bahias egenfriterade
krispiga kycklingfileer**
med lime och tre sorters dipsåser:
BBQ, guacamole, chilimajonnäs

Sötpotatispommes
toppas med picklad rödlök,
riven manchego, lime och koriander
samt BBQ-majonnäs

Tillbehör

Pico de Gallo, koriander-majonnäs,
mangosalsa, guacamole,
chilimajonnäs, BBQ-majonnäs



Några ord från Lasse Bengtsson

*grundare och ägare till
Båstad Hamnrestauranger*

Jag frågar mig själv ibland vad min farfar, som hade en stor fruktodling uppe på Hallandsåsen, hade tyckt om utvecklingen i Båstad och här nere i hamnen.

Antagligen ingenting, för såvitt jag vet tog han sig aldrig ner hit, utan höll sig mest därhemma. Badade gjorde han definitivt inte, det är förresten något som gått i arv till hans sonson, faktum är att Badkrukan är uppkallad efter mig, haha.

Ända sedan jag var knappt högre än ett tennisracket har jag på olika "set" jobbat i de här krokarna, började som bollkalle på det som då hette Swedish Open och på den vägen är det. Man skulle ju kunna säga att jag fortfarande är kvar i serveringsbranschen om man försöker skoja till det.

Apropå tennis så är nog mitt roligaste minne hittills med våra restauranger när jag två gånger under samma vecka fick ta vår golfbil upp till Hotell Skansen och leverera Fiskekajens fiskgryta till Serena Williams i hennes svit. Det året hon vann damturneringen. Kanske var det de där specialleveranserna som gjorde susen!

1991, fy för sören vad länge sedan, var mitt första år som krögare, då i Warmbadhuset, stället heter Pepe's Bodega, om namnet är bekant. Så nu har det gått trettiofem år om jag räknar rätt. Hela mitt vuxna liv. Det är inte utan att det börjar kännas lite här och där och det är inte heller utan att man börjar tänka på att det snart vore dags att låta nästa

generation ta över. Släppa taget och dra sig tillbaka några steg. Ingenting är bestämt, men tankarna finns. Jag har inga planer på vad jag i så fall skulle göra istället, så som det ser ut nu hänger jag nog kvar ett tag till. Man kanske skulle göra som farfar, köpa lite mark och odla äpplen. Då skulle han säkert le där uppe i sin himmel.

Med dessa rader vill jag passa på att tacka all vår personal för allt bra jobb ni gör, ingen nämnd och ingen glömd. Jag vill förstås också tacka alla våra goa gäster. Som framkommer på annat utrymme är ni snart uppe i en miljon (och då har vi bara räknat våra matgäster).

Trevlig sommar!

Lasse B



Across Agency's grundare Jean Benneth



Alla år i Båstad

"I år hänger jag med mitt team på Badkrukan mellan dj-, event-, foto- & filmuppdrag på tennisveckan. Lirar lite skön house och presenterar lite fester med vår uppdragsgivare LOWLY, Low & Lovely på Badkrukan. Vi hälsar alla våra kunder, partners, ambassadörer och vänner välkomna till stranden.

Sväng förbi och kör Mario Kart och vinn priser och njut av sommarkranken med oss på Across Agency. Alla år i Båstad med alla fantastiska människor jag träffat och de legendariska tennisveckor vi fått uppleva gör det svårt att inte komma hit när vi blir tillfrågade. Vi hänger en hel del i Palma de Mallorca sedan många år, så detta är det närmaste ett riktigt sommarlov vi tar på byrån. En svängig vecka i Båstad med de bästa."

Såklart är Jean Benneth en välbekant profil i Båstad. Sedan 1988 har han varit en del av nöjeslivet under sommaren på de legendariska destinationerna Hotell Båstad, Madison, Grand Slam, Pepes Bodega, Badkrukan, Restaurang Sand, Hotel Skansen och Papas. Ni har säkert varit på tennisfester, nattklubbar och vip arrangemang genom åren där han även syns med sin produktionsbyrå Across Agency.

Ni har även upplevt honom som dj & slagverkare, Jean Benetone, med sina liveband och livemusiker med sköna vibes och fester i världsklass under mer än trettio år nu i lilla Båstad. Soul, Funk, Disco & House i en glittrig, modern cocktailmix. Som dj med congas, latin percussion, livemusiker och artister. På tennisveckan i år hänger Across Agency på Badkrukan och bjuder på musik, tävlingar & aktiviteter som blir Lovely. Sväng förbi på något gott att äta och dricka på Badkrukan Beachclub mitt på stranden. På onsdag kväll och lördag kväll blir det fest på Badkrukan Beach Club med LOWLY HARD SELZER.

It's all about your
Brand.

Teamet

"Vårt event-film & fototeam består av en grupp kreativa själar från hela världen som utgår från en studio i Malmö med sub-studios och teams i Paris och Palma.



Följ teamet på @across_agency och läs mer på www.acrossagency.se

A full-page background image of a beach. On the left, a tall palm tree stands prominently. In the lower-left foreground, there's a small structure or lifeguard stand with some equipment. In the distance, three more lifeguard stands are visible on the beach. On the right, two more palm trees are leaning. The sky is a clear, pale blue.

ACROSS AGENCY ©

It's all about your
Brand.

www.acrossagency.se



BADKRUKAN & ACROSS AGENCY PROUDLY PRESENTS

PALMA AFTER BEACH BADKRUKAN

-THE TENNIS WEEK-

18-21 JULI 12:00-18:00
DJ'S & DRINKS

LOWLY VIPFEST SUNSET SESSIONS
JEAN BENETONE & DJ LIVE GUESTS

ONS 19 JULI 21:00-SENT
LOR 22 JULI 19:00-SENT

AFTER BEACH - DJ LIVE HOUSE MUSIC - DRINK
& DRIVE MARIO CART - GREAT FOOD - LOWLY-
DRINKS - PARTY - DJ'S - SUNSETS - HAPPY -
PEOPLE - SURPRISES - WEIRD VIBES ONLY



Low & Lovely
LOWLY
Hard Seltzer

Badkrukan
BEACHCLUB

ACROSS
AGENCY