



Gårdsbutik

Mormor och morfars gamla stall har renoverats till gårdsbutik. Året runt välkomnar vi er till vår butik. Här finns gårdens mathantverk, väl valda produkter från andra mathantverkare, ett aplock av presentartiklar och porslin och – eftersom vi älskar barn – leksaker.

Mathantverk

I gårdens kök förädlar vi våra bär. Vi skapar prisbelönt mathantverk som hallonsaft, ett tiotal marmeladsorter, hallonketchup och andra unika produkter. Hallonen och de andra bären hanteras varsamt för att bevara den äkta smaken av sommar som våra bär har.



Fikapaus!



Varmt välkomna!
Johan, Kerstin och Anna

Gårdsbutik
& Halloncafé

Hallongården
Bodarpsvägen 144
231 94 Trelleborg
Tel Gårdsbutik
070-642 36 00
Tel Kerstin
0706-42 38 68

hallon@hallongarden.com



Öppettider 2018 och 2019:
15 januari–mars

Gårdsbutik, ons-sön 11-17
Halloncafé, ons-sön 11-16

April–september

Gårdsbutik, alla dagar 11-18
Halloncafé, alla dagar 11-17

Oktober–december

Gårdsbutik, tis-sön 11-18
Halloncafé, tis-sön 11-17



@hallongarden

hallongarden.com

Butik • Café • Mathantverk • Hallon • Djur
Självplockning • Våffelbuffé • Ljustöpning

Hallongården



Året runt för hela familjen



Halloncafé

Välkomna att fika eller äta en lättare lunch på vårt Halloncafé som är öppet året runt. Cafét speglar säsongen. Sommarens fluffiga bakverk byts under vinterhalvåret, oktober-april, ut mot varma nygräddade våfflor.

De dagar vädret är fint packar vi gärna er fika i en kaffekorg och välkomnar er ut i vår trädgård. Fram till våren och sommarens värme är ni välkomna att fika i mormors gamla hönshus. Renoverat och inrett för mysiga fikastunder.

Hos oss är det alltid hembakat som gäller, med hallon i det mesta och svenska råvaror.



Här finns något gott för alla!

Året runt för hela familjen

Midsommarfirande



JUNI-JULI

Jordgubbarna är sommarens första bär. En efterlängtar nyhet på Hallongården som mestadels plockas genom självplockningen.

Hallon



MIDSOMMAR-AUGUSTI

Större delen av sommaren plockar vi hallon, gårdens stolthet. De säljs i gårdsbutiken och i början på juli öppnar också självplockningen av hallon.

Jordgubbar och andra bär



JUNI-AUGUSTI

På vår självplockning plockar ni hallon och andra bär av bästa kvalitet. Säsongens öppettider och mogna bär hittar ni på vår hemsida. Vi skördar hallon, jordgubbar, krusbär, vinbär och björnbär.

Självplockning



OKTOBER-DECEMBER
OCH SPORTLOVET

Det är tradition att stöpa ljus på gårdarna på vintern och den traditionen värnar och utvecklar vi. Vi håller ljusstöpningskurser både dagtid, kvällstid och på höstens helger. Dessutom har vi drop-in för barn på höstlov, andra helgen i december och på sportlov. Läs gärna mer om vår ljusstöpningskurser och boka direkt hallongarden.com

Ljusstöpnings



Våffelbuffé



OKTOBER-APRIL

Doften av nygräddade våfflor möts man av redan i dörren till Gårdsbutiken. Vi gräddar våfflor i olika smak – vanliga, choklad, saffran och kanel – och till dessa serveras förstas våra hemgjorda sylter av bästa kvalitet. Specialkost? Vi gör våfflor efter alla möjliga önskemål. Glutenfria, mjölkfria, vegan, sockerfria...

Sparris



APRIL Primörer är ett tydligt och välsmakande värtecken! Vår gröna sparris kan man njuta redan i mitten på april.

Hallonsmoothie

2 dl hallon eller andra bär (frysta eller färska)
1 banan
2 dl yoghurt, gärna vaniljyoghurt
1 dl sötmandel
2 dl äppelmust
matigare? ½ dl havregryn
sötare? 1 msk honung
Mixa slät och njut!

"Bär är som rostskyddsmedel för kroppen"

Klas Sjöberg, docent och överläkare



Djurvänner



Odlingsfilosofi

På Hallongården är vi stolta över vår odling och odlingsteknik. Vi arbetar proaktivt för att minimera användningen av bekämpningsmedel. Vi odlar hållbart och hållbar odling värnar miljön, människan men också grödan vi odlar. Vi väljer inte mellan konventionellt och ekologiskt – vi skapar vår egen mix genom att kombinera det bästa av de två teknikerna. Vi producerar bär och sparris som man kan njuta av med gott samvete, stor som liten. Vi samspelar med ekologin, naturen och djuren i vår omgivning. Vill du veta mer fråga oss gärna eller gå in på

hallongarden.com