



Krokens  
**TENIVERSARY**

6:e - 8:e juni

Har du precis som vi, fastnat på Kroken?

Tiden går fort när man har roligt och den 6:e juni firar vi,  
Krokengänget, 10 år på Kroken!

Vi kallar det:

## **KROKENS TENIVERSARY!**

Vi bjuder in till ett 10-årsjubileum mellan 6:e och 8:e juni där vi tillsammans med besök från några av våra bästa leverantörer öppnar upp för ett mindre "festivalområde" där du kan njuta av god dryck, något att äta från Kroken och vår bakficka Maggans, på stående fot eller till bords och samtidigt lyssna till livemusik från banden och som gästar oss jubileet till ära!

Ni hör ju!

Den här festhelgen vill ni inte missa!

Kom och fira med oss!

Program, meny och mer info för helgen finner du nedan!

/Krokengänget med vänner



# PROGRAM

## TORSDAG 6/6 (10-årsdagen)

Kockarna dukar upp Skaldjursbuffé från 12.00  
Johan från Handpicked Wines är på plats och spiller vin

---

## FREDAG 7/6

Kroken öppet för á la carte från 12.00  
Maggans öppet från 11.30  
Festområdet öppet från 15.00 med mingel, härlig stämning och kyllda drycker från  
*Nynäshamns Ångbryggeri och Handpicked Wines*  
Kockarna dukar upp Skaldjursbuffé från 17.00  
Stämningsfull livemusik från SJÖSTRÖM & GULLÖ från 17.00  
ca. 22.00 Livemusik från POMMAC TRIO på scenen utanför Kroken

---

## LÖRDAG 8/6

Kroken öppet för á la carte från 12.00  
Maggans öppet från 11.30  
Festområdet öppet från 12.00 med kidscorner (ballongfigurer, ansiktsmålning & trollkarl)  
Kockarna dukar upp Skaldjursbuffé från 17.00  
ca. 22.00 Livemusik från BOGART STEALS på scenen utanför Kroken

*Med reservation för ev. ändringar*





# SKALDJURSBUFFÉ

## På Krokens vis

Sätt extra guldkant på den här firarhelgen och boka bord till vår skaldjursbuffé helgen till ära!

Kockarna dukar upp och bjuder till en gående servering av havets läckerheter.

Ostronvagnen rullas fram och Linnéa ser till att kyla Champagnen.

Utöver detta, gästas vi under Torsdagen av Johan från *Handpicked Wines* som pratar och spiller vin.

Varmt välkommen att fira med oss!

Boka ditt bord här på hemsidan eller till 08-520 155 20

OBS! Begränsat antal platser

### meny

#### från havet

Ostron  
Rökta räkor  
Räkor  
Krabba  
Kräftor  
Havskräftor  
Kalix Löjrom  
Kaviar (beställs till extra)

#### tillbehör

Bröd med tillbehör  
Ostar, kex & marmelad  
Västerbottenspaj  
Majonnäs  
Aioli

#### pris

745 kr/person  
(exklusive dryck)

Med reservation för ev. ändringar

#### dessert

Jordgubbstårta

#### tider

##### TORS DAG 6/6

Skaldjursbuffé från 12.00

Johan från *Handpicked Wines*  
är på plats och spiller vin

##### FREDAG 7/6

Skaldjursbuffé från 17.00

##### LÖRDAG 8/6

Skaldjursbuffé från 17.00

