BONDESTUEN

MENU-KORT

www.bondestuen.com

BONDESTUEN

Tlf. 98 82 21 86

Dagens middag 89,-

Serveres hver dag fra kl. 11.30

HVER ONSDAG:

Stegt flæsk, rødbeder, kartofler og persillesauce.

UGEPLAN findes på www.bondestuen.com

Spørgsmål vedr. allergener kan altid besvares af personalet.

Følg os på Facebook og se tilbud, billeder, konkurrencer m.m.

facebook

@bondestuenbroenderslev

BURGER Alle vores burgere er med 90g. flammegrillet bøf	
Juniorburger Bolle, bøf, ketchup og remoulade	49,-
Bigburger Bolle, bøf, iceberg, tomat, agurk, løg, burgerdressing og salatmayo	59,-
Jumboburger Bigburger + ekstra bøf og grønt	69,-
Baconburger Bigburger + bacon	64,-
Cheeseburger Bigburger + ost	64,-
Bacon/cheeseburger Bigburger + bacon & ost	69,-
Flæskestegsburger Bolle, flæskesteg, iceberg, rødkål, agurkesalat og salatmayo	64,- m/sauce 69,-
Kyllingeburger Bolle, 140g. kyllingebøf, iceberg, tomat, agurk, burgerdressing og salatmayo	69,-
Vegatarburger Bolle, nachobøf, iceberg, tomat, agurk, løg, burgerdressing og salatmayo	64,-
Hawaiiburger Chilistykke, kylling, bacon, agurk, tomat, ananas, salat og karrydressing.	74,-
Buffaloburger Chilistykke, større 150g. bøf, jalapiños, tomat, salat og chilidressing.	74,-

OPGRADERING AF DIN BURGER	
Fuldkorns chilistykke + 8,-	**Ekstra ost** + 9,-
Ekstra burgerbøf + 12,-	**Ekstra bacon** + 9,-
Opgradering af burgerbøf til stor hakkebøf af 200g oksekød + 20,-	

BØFSANDWICH Bolle, hakkebøf af ca. 200g oksekød, rødbeder, agurkesalat, ketchup, remoulade, rå & ristede løg med hjemmelavet bøfsauce ud over.	74,-

SANDWICH Stort økologisk fuldkorn sandwichbrød med salatmayonaise.	
Kylling & bacon karrydressing.	69,-
Skinke & ost Iceberg, tomat og agurk.	69,-
Kebab Iceberg, tomat, agurk, rødløg og cremefraiche dressing.	69,-
Æg & rejer Iceberg, tomat og agurk.	69,-
PITA Kylling Iceberg, tomat, agurk, rødløg og cremefr. dressing.	65,-
PITA Kebab Iceberg, tomat, agurk, rødløg og cremefr. dressing.	65,-

Fransk hotdog	20,-
Stegt hotdog	26,-
Kogt hotdog	26,-
Hotdogbrød	6,-
Stegt/kogt pølse	20,-

Menu pommes frites	25,-
Pommes frites mellem	30,-
Pommes frites Stor	36,-
2 slags dip medfølger til pom.	
Ekstra dip.	5,-

Pølsemix	69,-
Kebabmix	69,-
Kyllingemix	69,-

Kyllingesalat m/brød	59,-
Rejesalat m/brød	59,-

SNACKS	
6 Chili cheese tops	29,-
Snack-kurv	69,-
3 X Chili cheese tops, kyllinge nuggets, chrispy kyllingebites & panerede løgringe Dertil 2 valgfri dip.	

Dagens middag Se ugeplan	89,-
Dansk bøf Hakkebøf, rødbeder, bløde løg, kartofler og sauce.	89,-
Grillbøf *	99,-
Skinkeschnitzel ca.180g *	99,-
XL-Skinkeschnitzel ca.230g *	139,-
Steak af oksefilet *	139,-

*Serveres med salat og dressing, pommes frites og bearnaisesauce.
Fredag & lørdag kan der og så vælges paprikasauce.

10 Kyllingenuggets Pommes frites og 2 slags dip.	89,-
½ Grillkylling Agurkesalat, ketchup, remoulade og pommes frites	89,-
2 Stegte fiskefileter Citron, ketchup, remoulade og pommes frites	89,-
Stjerneskud 2 stegte fiskefileter, rejer, laks, asparges, kaviar, dressing, mayonaise og pyntegrønt.	99,-
XL Stjerneskud 3 stegte fiskefileter og æg + alt som på alm. stjerneskud.	139,-

Børnemenu for de yngste	39,-
Vælg mellem: 1 Stegt fiskefilet, 1 Stegt pølse, 1 Kogt pølse eller 4 Kyllingenuggets.	
Serveres med lille pommes frites ketchup og remoulade.	

Drikkevarer		Kaffelysten?	
Egekilde 50 cl.	25,-	**Kaffe, te eller kakao**	14,-
COCIO 40 cl.	29,-	**Kage**	28,-
PEPSI sodavand 50 cl.	33,-	**Kaffe & kage TILBUD**	39,-
ROYAL øl 33 cl.	33,-	**Franskbrød** med ost	39,-
HEINEKEN øl 33 cl.	38,-	**Franskbrød** med rullepølse	39,-
SPECIAL øl 50 cl.	69,-	**Kaffe og frb. TILBUD**	49,-
Vin, slushice m.m. se priser i cafeteria		**3 stk. usp. smørrebrød**	79,-

Lækkerier fra det kolde køkken

Husk at bestille i god tid - 98822186

TILBUD UD AF HUSET

Smørrebrød, uspecificeret	29,-
Luksus smørrebrød, eget valg	39,-
Trekantsandwich (min 15 stk.)	22,-
Pålægsmand ca. 10 pers.	489,-
Pålægsmand ca. 14 pers.	569,-

Pålægsmand:
Æg og rejer, leverpostej m/bacon, 6 forskellige slags pålæg.
Flot pyntet med salat og forskelligt grønt.
Tilbehøret er med i bægre, der kan stilles frem på bordet.
Pålæg kan selvfølgelig tilpasses dine ønsker, bare du bestiller i god tid.
Vores bunde bager vi naturligvis selv.

Bondestuen Jerslevvej 1 9700 Brønderslev
Tlf: 98822186 mail@bondestuen.com

Dagens middag KUN 89,- serveres fra kl. 11.30

Mandag - Lukkedag

Tirsdag:

Farserede porrer, agurkesalat, kartofler og sauce.

Onsdag:

Stegt flæsk, rødbeder, kartofler og persillesauce.

Torsdag:

Stjerneskud.

Fredag:

Klosterbøf, salat, skivekartofler og paprikasauce.

Lørdag:

Skinkeschnitzel, salat, pommes frites og bearnaisesauce.

Søndag:

Dansk bøf, bløde løg, rødbeder, kartofler og sauce.

www.bondestuen.com

BONDESTUEN

Tlf. 98 82 21 86

oplands avisen Brønderslev

ONSDAG 8. DECEMBER 2021

75. ÅRGANG · UGE 49

BONDESTUEN

To årtier med Bondestuen

Ægteparret Britt og Palle Nysted har drevet Bondestuen i 20 år. Hun er kok, og hun har lært sin mand en masse om at lave mad.

Foto: Bente Pode

Oplandsavisen | Onsdag 8. december 2021

BONDESTUEN

Britt og Palle har drevet Bondestuen i 20 år

Af Mette Møller
mpm@dnmh.dk

DER ER godt gang i køkkenet på Bondestuen i Brønderslev allerede ved 10-tiden fredag formiddag. Britt og Palle Nysted, som sammen driver Bondestuen, gør grønlangkål klar, som skal ud af huset til frokost - han hælder op i bakker, hun pakker. Rutineret.

Hvilket der er en grund til - i denne måned har de nemlig sammen haft Bondestuen i 20 år, så der er blevet lavet en hel del mad i køkkenet gennem årene.

Grønlangkålen har de forinden lavet på en stor pande.

- Den kan næsten lave det selv, den har været vant til det i så mange år, smiler Britt Nysted.

Og det er hjemmelavet.

- De har stået på en mark i Dybvad for en uge siden, fortæller Palle Nysted.

Britt og Palle Nysted har drevet Bondestuen sammen i 20 år. Foto: Bente Poder

En beslutning

Britt Nysted er udlært kok fra Tylstrup Kro, og siden var hun i cafeteriet i Kvickly i Brønderslev. Da den lukkede, besluttede parret sig for at købe Bondestuen og få deres eget.

- Vi fik nøglen midt i november 2001, og vi slog dørene op 14 dage senere, husker Palle Nysted.

Palle Nysted er elektromekaniker, men han var klar på opgaven om, at de sammen skulle drive Bondestuen, som i begyndelsen lavede mad ud af huset. Senere kom cafeteriet til.

- Jeg har stået i lære i køkkenet i 20 år, smiler Palle Nysted.

Palle Nysted tog sig også af regnskaber og tekniske ting, samtidig med at han var sammen med Britt Nysted i køkkenet.

- Vi sprang bare ud i det. Det var en ny verden, der åbnede sig der, husker han.

De første år boede de ovenpå, mens deres børn var små. På den måde var de meget tæt på, også når de havde fri. Så tæt på, at de kunne høre telefonen nedenunder og lige se ud af vinduet, om der var mange på parkeringspladsen.

- Det var svært at sidde ovenpå, når det summede hernede, fortæller Britt Nysted.

Senere flyttede de ind til byen og er stadig i nærheden, men ikke så tæt på.

Dansk mad

Bondestuen er specialister i dansk mad og har en lang række klassikere på menuen. Stegt flæsk med persillesovs hver onsdag er for eksempel et hit.

- Der kommer 150 hver onsdag - og der er gengangere hver gang, fortæller Britt Nysted.

I det hele taget kender de mange af deres kunder godt.

- Vi ved, at ham der skal have sovsen ved siden af, og ham der skal ikke have rødbeder, giver Britt Nysted som eksempler.

De har holdt fast i den danske mad gennem årene.

- Folk forbinder det her hus med traditioner, og vi har en stærk kundegruppe af folk på vores alder og opefter, fortæller Palle Nysted.

Parret er ofte at finde i køkkenet, sjældent bag disken.

- Der har vi vores gode damer til at stå. Hvis vi er der, går det for langsomt, smiler Palle Nysted.

De to damer har været der i 17-18 år, og de er en vigtig del af arbejdspladsen.

- Uden dem kunne det ikke gå, fastslår Britt Nysted.

Britt og Palle Nysted arbejder mange timer, men de kan godt lide det arbejdsliv, de har valgt.

- Det fede er, at man aldrig ved, hvad der sker, fortæller Britt Nysted.

Palle Nysted er enig:

- Jeg kan godt lide, at det ikke er skemalagt.

Parret fortæller, at de har haft mange gode oplevelser sammen gennem årene - fx har de lavet mad til Brønderslev Marked og Bålhøj Festival, og de har serveret pølser, da den nye motorvej blev indviet.

Den slags oplevelser er spændende, oplever Britt Nysted, der peger på, at man aldrig ved, hvordan det går på forhånd.

- Det er ligesom, når andre får et kick ud af at spille en håndboldkamp, forklarer hun.

Også hverdagene byder på gode oplevelser. Her fortæller Britt Nysted, at en af de rigtig dejlige ting er, når en kunde har fået mad ud af huset og sender emballagen retur med en seddel om, at det fx var verdens bedste grønlangkål.

Bondestuen har udviklet sig over årene - senest i 2018, hvor den undergik en stor renovering. Foto: Bente Poder

BONDESTUEN

Palle Nysted er ofte i køkkenet, men han står også for regnskaber og de tekniske ting.
Foto: Bente Poder

Forskellige tider

Bondestuen har over de 20 år flere gange tilpasset forretningen.

I 2005 stoppede de med selskaber og lavede plads til cafeteriagæster i hele bygningen.

I 2018 lukkede Bondestuen i fire måneder for at få en stor opgradering med fornyelse af lokalerne.

I nyere tid har coronatiden budt på udfordringer, der skulle tages stilling til. Året 2020 begyndte ellers forrygende med en rigtig god januar og februar.

- Så kom marts måned, konstaterer Palle Nysted.

Bondestuen som mange andre måttet holde lukket på grund af corona, og der har været mundbind og coronapas at håndtere.

- Det var som at åbne en ny forretning i maj, husker Britt Nysted om tiden efter nedlukningen i årets begyndelse.

På det seneste er det er også blevet svært at skaffe personale.

- Mange køkkenfolk har skiftet branche, fordi det har været så usikkert, fortæller Palle Nysted.

De har i en periode haft lukket om mandagen, for at få det til at hænge sammen, men nu er det gået over igen.

Kan krydse klinger

Parret er glade for at have deres arbejdsliv sammen, og de ser det som en fordel, at de er i det sammen og kan tage beslutningerne sammen.

En gang i mellem kan de dog godt skændes, men det går over igen.

- Vi kan godt lige krydse klinger. Men vi ved jo godt, at vi skal følges ad hjem, så vi skal ikke smække døren, fortæller Britt Nysted.

- Så plejer jeg at kunne finde noget teknik at skrue på, smiler Paller Nysted.

- Og så får jeg lov at smække med gryderne, supplerer Britt Nysted.

Og nu har de altså haft fælles arbejdsliv i 20 år. Den særlige livsstil er de glade for, og det har også medført nogle specielle ting.

- Vi har lugtet af stegt flæsk til skole-hjem samtaler, og den inderste vennekreds er begrænset, fortæller Britt Nysted og peger på, at det kan ske, at de må melde, at de kommer for sent til besøg hos venner, fordi der sker noget uventet på arbejdet.

- Vi har rigtig gode venner, men vi har ikke en flok af dem, konstaterer hun.

- Det er da en speciel livsstil, og vi er ikke altid til noget hver weekend. Det bliver nøje overvejet, fortæller Britt Nysted.

Britt og Palle Nysted gemt en del udklip om Bondestuen gennem de 20 år, de har haft den. Foto: Bente Poder

Tidligere var der også festlokaler til selskaber, men der er lavet om, så alle pladserne er til cafeteriagæster. Desuden laver de en hel del mad ud af huset. Foto: Bente Poder