

BHR MAGAZINE 2025



Bar, DJ & fest

After Beach

Lunch & Middag



I SOMMAR!

Sommaren 2025 års upplaga av BHR Magazine är här! Läs om alla nyheter på våra menyer. Lockas med på våra fester och event. Fyll i svaren på vår supersvåra frågetävling. Spana in tipsen om vad som händer i sommar. Det viktigaste av allt: ha en underbar sommar med massor av glass, mat, dryck, sol och bad. Välkomna!

VÄLKOMNA TILL BÅSTAD HAMNRESTAURANGER



Lasse Bengtsson



Sommaren här på stranden och i hamnen är för mig förknippad med diverse olika ljudförnimmelser. Som hamrandet, snickrandet och slamrandet när min ovärderlige medarbetare Haider och hans gäng inför säsongöppningen kämpar och sliter långa arbetsdagar för att allt ska vara i toppskick när de första gästerna dyker upp. Som skramlet från köket när våra kockar är i full färd att laga den mat som de med beundransvärd precision snart ska lägga upp på tallrikar för vidarebefordran fram till det som kallas för "luckan" och sedan ut till våra förväntansfulla gäster. Som det sköna sociala surret kring borden i en fullsatt restaurang. Pipet från puckarna som talar om att rätterna man beställt är klara att hämtas. Skvalpet som uppstår när vågorna slår mot de stora båtar som ligger förtöjda vid piren alldeles framför våra serveringar. Bollar som träffas av racketar borta vid tennisbanorna, för att inte tala om applåderna efter en intensiv duell under Nordea Open-veckorna. (Just tennis-ljuden är faktiskt något jag vuxit upp med eftersom min pappa jobbade på tennisstadion hela sitt liv och jag fick hoppa in som bollkalle nästan innan jag lärt mig gå).

Vilket ljud jag tycker mest om?

Det ena är min yngsta dotter Moas glädjetjut när jag kommit cyklande hem efter jobbet och hon slänger sig runt min hals. Det andra är inget ljud utan tvärtom, den stilla tystnaden som råder tidigt, tidigt på morgonen innan allt ståhej drar igång – när Båstad Hamnrestauranger vd Christer och jag sitter i lugn och ro över

en slät kopp kaffe och planerar dagens aktiviteter. Där ljög jag visst lite – det är inte helt tyst – den gode Christer sörplar nämligen alltid när han dricker kaffe – fast det låter rätt gött det med, måste jag erkänna.

Som vanligt har vi gjort om lite grand här och var i våra lokaler. Det är rejält upprustat på framför allt Badkrukan, med nytt kök och utökat antal matplatser, Fiskekajen har byggts om lite grann och får en ny avdelning där danska smörrebröd och pölse dominerar menyn. Och på Badkrukans meny kommer det att finnas färska italienska pastarätter hela sommaren lång.

Glad sommar!
Lasse Bengtsson



Moa

Produktion: Båstad Hamnrestauranger AB
• Tryck: Båstad Tryckeri • Text: Claes Kanold • Foto Calma
• Layout & Illustration: Cahna
Båstad Hamnrestauranger AB ansvarar ej för eventuella tryckfel

HOVS ÄNGAR – EN FRAMTIDSVISION MITT PÅ BJÄREHALVÖN

Hovs Ängar är arbetsnamnet för ett oerhört dynamiskt projekt med en i det närmaste obegränsad utvecklingspotential. Det handlar om sex hektar odlingsbar mark med ett svårslaget läge utmed väg 115, alldeles i närheten av avfarten till Birgit Nilsson-museet, halvvägs mellan Boarp och Hov. Här planeras det något som bäst



beskrivet kan liknas vid en modern och på flera plan mer avancerad version av det som i våra större städer är känt under benämningen koloniträdgård. Drivande krafter och initiativtagare till projektet är Båstad Hamnrestauranger ägare Lars Bengtsson tillsammans med den mångårigt erfarna fastighetsutvecklaren Richard Jakoberg.

Göteborgaren Richard har under sina närmare 30 års verksamhet i Båstad varit med och genomfört flera profilerade byggnadsprojekt här på orten. Lasse är tredje generationens Båstad-bo och entreprenör med bägge fötterna ordagrant grundade i den nordvästkånska myllan, farfar hade en fruktodling uppe på Hallandsåsen.

I och med projektet Hovs Ängar skulle man kunna säga att Lasse går i sin farfars fotspår. Tanken är nämligen att utveckla den av Lasse ägda ovan nämnda marken med tillhörande byggnadsbestånd till en levande mötesplats för odling, gemenskap och folkförankrad beredskap. Ett hållbart och långsiktigt koncept där ekologisk självförsörjning möter social gemenskap, lärande och lokal förankring. Målet är att skapa en ekonomisk förening vilken förvaltar verksamheten på kommersiell bas, där intäkter, kostnader och samhällsnytta går hand-i-hand.

I ett initialt skede pratar Richard och Lasse om att dela upp marken i ett drygt tjugotal odlingslotter, var och en på en yta av cirka 300 m², där man får tillgång till servicefunktioner som lån av nödvändiga redskap, kök för tillredning av det man lyckats frambringe ur sin egen jordlott etc. I ett lite längre perspektiv diskuteras redan möjligheten att leverera grönsaker och andra råvaror till närliggande restauranger, det är bland annat där Båstad Hamnrestauranger kommer in i bilden. Lasse Bengtsson har idag långt framskridna planer att på plats skapa ett så kallat satellitkök, där man kan förbereda delar av utbudet på hans restaurangers menyer.

En betydande del av visionen för Hovs Ängar består av att iscensätta ett Matkulturens Hus, vilket ska fungera som nav för i sammanhanget relevanta aktiviteter. Här ska finnas en Handelsbod och kurslokal. Här ska arrangeras skördefestivaler och marknader. Här ska finnas växthus och utrymme för rekreation. Här ska generationer mötas för att bokstavligt talat odla sin hobby och sitt intresse för en hållbar livsstil.

På frågan om detta är en realistisk och genomförbar vision är svaret ett rungande JA! Ett stort antal potentiella medaktörer är vidtalade och har samtliga givit en minst sagt entusiastisk feedback. Näringslivsorganisationer, lokalpolitiker, hembygdsföreningar,

restauratörer&kockar, yrkesverksamma jordbrukare, diverse myndigheter, eldsjälar och privatpersoner. För att bara nämna några.

Till yttermera visso är det ett understatement att hävda att detta är en vision som ligger i tiden. Intresset för ekologisk odling, naturårhet, självförsörjning och beredskap inför vad en orolig värld kan bära med sig i sitt sköte har aldrig varit större. Som ett exempel kan nämnas att välrenommerade New York Times härförleden hade en stort uppslagen artikel där fenomenet med våra svenska koloniträdgårdar hyllades i lyriska ordalag. Det var framförallt sättet på vilket dessa har en främjande inverkan på hälsan hos såväl yngre som äldre som lyftes fram. Att trädgårdsintresset ökat i väsentlig grad även hos unga svenskar är ytterligare ett belägg för Richards och Lasses övertygelse om att man är på rätt väg. Avståndet mellan London, Paris, New York och Båstad är kortare än man kanske tror. Fast nu är det inte tennisbollar som gäller utan potatis, tomater och bär.



VÅRA RESTAURANGER

Badkrukan Beachclub

"Krukan" är stället som blivit något av en institution här på stranden. Till sommaren 2025 har vi genomfört en omfattande restaurering med fler gästvänliga matplatser, uppgraderat kök och mer välkomnande bar som följd.

Som vanligt öppet från mitt på dagen, After Beach med ultracoola discjockeys, solnedgång i världsklass, nattklubsfeeling framåt midnatt. Vi har installerat två kranar för fatöl från San Miguel. Menyn lutat i sommar ännu mer åt det italienska - de populära pizzorna och salladerna får sällskap av färsk pasta i de klassiska varianterna Bolognese, Carbonara.

Det som väldigt många tycker är toppen med Badkrukan är att det på riktigt är ett ställe där alla åldrar trivs. Läget lämpar sig utmärkt för barnfamiljer; när de minsta får spring i benen är det bara att kila ut på gräsmattan eller stranden och latta medan de vuxna sitter kvar vid bordet i lugn och ro. Unga vuxna älskar atmosfären, romantiska par sjunker ner med en skvätt bubbel och njuter av solens sista strålar medan de lite äldre kanske föredrar ett glas gott vin med tilltugg. Eller varför inte en kopp kaffe och likör för att smälta maten!



Bahia

Det gröna skjulet ute på piren har blivit ett landmärke i Båstad, nästan i samma klass som Kallbadhuset, fast bara nästan. Vad Bahia har som däremot inte sagda Kallbadhus har stavs

K-R-A-B-B-T-A-C-O-S.
En påhittig rätt som blev en total succé från dag ett och som fått hängivna fans ta sig hit ända från alla de tre skandinaviska huvudstäderna. De senaste åren har Bahia mer eller mindre vuxit ihop med systemserveringarna

Fiskekajen och Fiskekajens Hörna så det har blivit riktigt smidigt att förse sig med något att hålla i glaset. I den fristående baren finns både öl, vin, champagne, somriga drinkar och givetvis alkoholfria alternativ.



Fiskekajen

Att prata Fiskekajen utan att nämna den Fisk&Skaldjursgryta som gjorde Serena Williams så lycklig att hon beställde upp den till sitt hotellrum varje dag när hon var här för ett set år sedan vore lika oförläpigt som att snacka om Båstad&Bjärehalvön utan att nämna tennis.

Men det finns förstås mycket annat gott av havets frestelser att välja mellan - stekt strömming, Toast Skagen och värsta räkmackan, för att bara nämna några. Plus ett par köträtter och sallad.

Att sitta mitt i fiskstimmets, nej vi menar folkstimmets, och betrakta hela skådespelet med guppande gästbåtar, flanerande flanörer och utsikt över mäktiga Hallandsåsen är som skapat för en fulländad instagram-

sommarstund-uppdatering.

Också här har det piffats upp och byggts ut med fler platser att sitta på.



Fiskekajens Hörna

Badrock, tenniskläder eller frack duger lika gott - Hörnan är en mötesplats för alla. Här serveras flera olika sorters klassiska danska smörrebröd varje dag hela juli månad. Råkor, lantpaté, sill, kyckling och annat dejligt. Givetvis med iskall fatöl i frostat glas och passande snaps därtill för den som känner för det.



Den danska känslan förstärks med äkta röd pölse, senap, dansk ketchup, rostad lök och ett korvbröd att doppa med. På menyn frestar dessutom rykande gott kaffe och välsmakande fikabröd. Detta är stället att slinka in

på efter eftermiddagsdoppet, tennismatchen, strandpromenaden eller strosandet i hamnkvarteren.

Fiskekajens Hörna är i praktiken en förlängning av Fiskekajen, vilket betyder att man kan beställa mat och sitta ner på vilket av ställena man vill. De hänger liksom ihop!

Detta är också en apprestaurang, man kan alltså snabbt och smidigt förbeställa och sedan hämta sina smörrebröd med sig till båten, beachen, picknicken eller hem. För att få napp får man använda app...



Badkrukans Glassbar

Varma soliga dagar kan kön till glassen se oändligt lång ut, men det går mycket snabbare än man kan tro.

Ett tips är att ha bestämt sig för vilka smaker man vill ha innan man kommer fram till luckan, även om det är svårt - det finns ju så vansinnigt många olika smällgoda varianter att välja mellan. Inte bara gott utan också stort, Triumfglass är kända för att man ska få

bägare och strutar/våfflor fyllda till brädden.

Och så ett viktigt meddelande till alla barn: det hör till att man ska stå och fundera lite innan man bestämmer sig så de som är vuxna får helt enkelt ha lite tålmod och så får de tänka på hur det var när de själva var små och det var sommar och glassväder! Välkomna hela sommaren!



Smörrebröd & Co

Havets lickerheter

i stora lass

RECENSIONER

Vi har dammsugit internet för att kolla vad våra gäster tycker om våra olika restauranger. Det är övervägande väldigt positiv läsning och här följer ett axplock. Även om det kan tyckas så lovar vi på heder och samvete att vi inte skrivit några av omdömena själva!



FISKEKAJEN

"Mycket fina köttbullar, inklusive ett mycket gott krämigt potatismos. Även räkmackan var dröm. Rekommenderar starkt!"



BAHIA

Fräsch och trevlig servering längst ute på piren i Båstad hamn. Angenämt och modernt koncept. Gillar man koriander får man lätt sitt lystmäte här. Bättre mat hittar du inte i Båstad.



BADKRUKAN

"Besökte baren för drinkar! En fantastisk sommarkväll kunde inte sluta bättre på stället "strandhäng" i loungesoffor och solstolar med fötterna i sanden! Goda drinkar. Bra personal!"



BAHIA

"Bahia i Båstad erbjuder en exceptionell matupplevelse, särskilt för fisk- och skaldjursälskare. Fish and chips, sötpotatisfrites och krabbatacos. Vi njöt, allt var helt enkelt enastående, varje maträtt"



FISKEKAJEN

"Återkommande vattenhål för oss med vänner. Sitter mysigt på ute-delen med närhet till båtar och folkvimmel. Mycket god mat (fiskgryta och stekt spätta). Alltid hög kvalitet på maten och trevlig personal."



BADKRUKAN

"Man sitter nästan på stranden och njuter av den vackra utsikten. Ett trivsamt ställe för hela familjen med en enklare meny."



FISKEKAJEN

"Lunchade här, åt Toast Skagen som jag rekommenderar varmt! Sambon valde strömming som också var väldigt bra, väldigt gott och bra priser för så god mat! ÅK HIT om ni har vägarna förbi Båstad!"



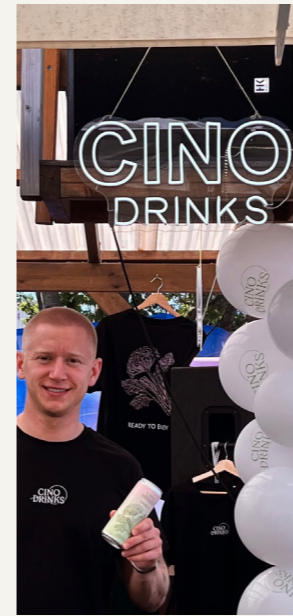
BADKRUKAN

"Supermysigt ställe att gå till efter en dag på stranden eller för att komma och hänga och ta en drink. Goda pizzor, favoriterna är chèvre, löjrom och nutella. Klart värda att prova."



BAHIA

"Krabbatacos var helt suveräna, även tillbehöret majscolv. Streetfood när den är som bäst. Topp 10 i matväg i år alla kategorier! Soligt och fint i hamnen 4 meter från kajkanten. Lugn och skön stämning."



Tre startenders serverar sin bästa drink på burk

Den för många Båstadsgästers välbekanta bartendertrion Edvin Green, Nils Werner och Anton Rimsby har slagit sina drinkshakers ihop och mixat fram "Swedish 75" – en somrig svensk flirt till klassiska "French 75" fast med smak av rabarber, fläder och citrus. Dreamteamet Edvin, Nils och Anton driver sedan ett tag det gemensamma bolaget Cino och "Swedish 75" är företagets första produkt.



– Vår ambition var att skapa världens bästa drink på burk, deklarerar Edvin Green. Vi tycker att vi lyckats och den har blivit väl mottagen så här långt.

I sommar är grabbarna som vanligt på plats bakom bardiskarna lite här och var i Båstad. De lovar att gästspela även på Badkrukan vid några tillfällen för att promota sin flytande stolthet.

– Man kan välja mellan att antingen dricka den direkt ur burken eller få den serverad i glas tillsammans med is. "Swedish 75" innehåller 5 % alkohol och går att beställa på Systembolaget. Finns även alkoholfritt alternativ.

Mer info hittar du [här!](#)

VAD HÄNDER HOS OSS I SOMMAR?



Moveat+Badkrukan = sant

Moveat är en 4-5 timmars aktivitet som slutar lagom till kvällen. Konceptet innehåller upp till åtta smakstopp, alltid noga utvalda bland lokala mat- och dryckesställen. På varje stopp får man smaka på något som representerar respektive etablissemang. Allt från fine dining i miniatyr till rustikt streetfood. En god ostbit med tillbehör. Eller en söt kaka till kaffet. Priset för hela konkarongen ligger mellan 459 och 499 kronor. Exklusive dryck. Hundratals restauranger spridda runt omkring i Sverige är med. I Båstad är det Badkrukan och några till. Årets upplaga gick av stapeln den 24 maj och hade lockat en bra bit över 200 personer trots att vi hade osis med vädret. Läs mer om detta trevliga evenemang på [moveat.co](#) (japp, inget m på slutet).

Summer On 13-14 juni

Summer On 13-14 juni Suverän line up när festivalen Summer On fyllde Båstad Beach med folk andra helgen i juni: Axwell, Daniel Adams-Ray, Norlie o KKV, Daniela Rathana, Bolaget och Miriam Bryant för att bara nämna några.

Bästa början på sommaren och fullt ös på Badkrukan där man hade bästa lyssnarplatserna!



Sandslottstävling

Fredagens den 25 juli anordnades den årliga Sandslottstävlingen och blev en formidabel succé. Inte bara tack vare de över hundra barn som var med och skapade de mest fantastiska kreationer i sanden utan också för att det blev ett generationsmöte där föräldrar, mor- och farföräldrar i varierad utsträckning fick ge utlopp för sin lek- och tävlingslust tillsammans med sina små avkomor. Det är så man skapar minnen för livet! Självklart blir det en tävling nästa år igen. Ungefär vid samma tid, definitivt på samma plats.

GLÖM INTE ATT FÖLJA OSS PÅ SOCIALA MEDIER FÖR ATT SE DAGLIGA UPDATES! SE SID 2

TACK TILL SOMMARENS SAMARBETSPARTNERS

BORN ROSÉ SAN MIGUEL



Ett stort "gracias" till Born Rosé - ett rosévin med rötterna i Barcelona, gjort på ekologiska druvor och naturlig jäsning. Fräscht och lättdruckat. Eller som vinmakarna själva presenterar det: ett uttrycksfullt vin med toner av citrus och tropisk frukt på en blommig och fräsch bakgrund av aromatiska örter.

Det kännetecknas av en behaglig, mjuk och balanserad ingång i munnen. Designat för att njuta av speciella stunder på terrasser, på stranden och med vänner. Drink den kall, i en kopp, i ett glas eller vad du vill. Det viktigaste är trots allt att du i slutändan njuter av La Vie En Rosé." Fredagarna 11 och 18 juli blir det extra mycket La Vie En Rosé-touch på Badkrukan.



San Miguel är en spansk lättdruckad lageröl i internationell stil. Frisk i smaken med toner av malt och en balanserad beska. Passar utmärkt som törstsläckare eller till plockmat som tex tapas och tacos. Kanske dricker man den på stranden, till maten eller vid grillen.

San Miguel håller sedan cirka ett decennium en stadig plats på tio-i-topplistan över Sveriges mest sålda öl.

Hos oss på Badkrukan är den given etta på vår egen topplista.

En nyhet för den här sommaren är att vi även har den som fatöl. Under de två lördagarna i Tennisveckorna (den 12 och 19 juli) är det San Miguel som står som värd för Badkrukan Beach Club Summer Party. Vi håller på ett bra

Utan våra schyssta samarbetspartners hade sommaren förmodligen sett lite annorlunda ut. Som tur är gillar de Båstad lika mycket som Båstad gillar dem. Så vi tar här tillfället i akt att presentera dem närmare och tacka för ett trevligt sommarsamarbete.

APEROL HENDRIK'S GIN RED BULL



Aperol skapades redan 1919 av företaget Fratelli Barbieri (Bröderna Barbieri) i den enormt vackra staden Padua, som ligger fyra mil norr om Venedig. Aperol är också huvudingrediensen i Aperol Spritz, som lanserades 1950.

Det ursprungliga receptet på Aperol Spritz var i förhållandet 3-2-1 med tre delar Prosecco, två delar Aperol och en del sodavatten. Nu har det blivit vanligare med recept på lika delar Prosecco och Aperol, en skvätt soda och mycket is.

Drinken är vacker, enkel att göra och underbart god med mycket smak av apelsin, vanilj och bittersöta frukter. Sötman i drinken balanseras lätt upp eller ner genom att tillsätta mer söt Aperol eller torrt mousserande vin. Aperol Spritz är en av världens populäraste drinkar. Onsdag den 16 juli lär det gå åt några glas, då är det nämligen Aperol Spritz-fest på "Krukan".

Herrveckan inleder starkt med en kväll i Gin Tonicens tecken. Tisdag 15 juli närmare bestämt. Hendrick's Gin har en fräsch doft av gurka, rosenblad och citrus. Det är en komplex gin med smak av enbär och citrus som ger den typiska ginsmaken, men under de översta lagren döljer sig mängder med andra smaker. Gurka är påtagligt, liksom kamomill och doftrika blommor.

Både när det gäller smak och tillverkning är Hendrick's Gin unik. Den blommiga fruktiga smaken av rosor och gurka gör Hendrick's omisskännlig bland världens ginsorter. Receptets dosering är förstas hemligt som sjutton, men här är i varje fall alla ingredienserna: förutom gurka och rosor, enbär, koriander, apelsin, citron, angelica, irisrot, kubeberrpeppar, kumminfrön, kamomill, fläder och rölleka. Ska det va'så ska de va'!

Alla energidryckers energiska moder Red Bull har varit aktiva och synliga i Båstad så länge de flesta av oss kan minnas. Historien om hur Chaleo Yoovidhya, som kom från en fattig familj i Thailand började tillverka en dryck som hette Krathing Daeng - vilket betyder Röd Tjur - och sedan träffade den österrikiske entreprenören Dietrich Mateschitz och de tillsammans introducerade den i västvärlden är helt osannolikt.

Idag säljs Red Bull i 171 länder och är ett av världens mest kända varumärken. I sommar presenterar de Red Bull Summer Edition Sugar Free. Med smak av vit persika, en touch av citrus toppad med blommiga noter. Helt utan socker. Torsdag 17 juli får Badkrukan viiiiingar för då är det Red Bull-party.

TENNISVECKORNA

Nordea Open

Det finns en sann historia från början av det glada 2000-talet som berättar om två pimpinetta stockholmstjejer som en eftermiddag trippade förbi en av uteserveringarna i hamnen. Ju närmare centercourten de kom desto tydligare hördes applåderna från publikläktarna och ljudet från studsande bollar. Då lyfter en av tjejerna sina Guccisolbrillor, vänder sig mot sin väninna och utbrister: "darling, är det inte märkligt att de lägger en tennisturnering mitt under Båstadveckan". Riktigt så går det inte till nuförtiden.

Idag kommer man till Båstad mellan 6 och 20 juli för att titta på tennis i första hand. Turneringarna inleds med stor invigning söndag den 6 juli, varpå Damveckan, som av spelarna blev framröstad till "Årets Bästa Turnering" senast förra året, spelas 7-12 juli och det är gratis inträde varje dag. De bästa svenska spelarna kommer, vilka utländska var inte klart när magasinet gick i tryck. Herrveckans första omgång serverar igång den 13 juli och finalerna avgörs den 20:e. Klara spelare när detta skrevs var Dimitrov (rankad 15 i världen), Cerundolo (rankad 16), Hurkacz (rankad 31) och Griekspoor (rankad 35). Starkt startfält, biljetterna nästan slut, men kolla in www.nordeaopen.se för att se aktuell status.



Festliga datum

Första hälften av juli är det högt tryck och klackarna i taket som gäller. After Beach, Sun sets, Party och DJ:s i världsklass. Sju av kvällarna under tennisveckorna är det våra viktigaste samarbetspartners som sätter sin prägel på kvällarna på Badkrukan. Save the dates:

Born Rosé
fredag 11 juli,
San Miguel
lördag 12 juli,
Hendrick's Gin
tisdag 15 juli,
Aperol
onsdag 16 juli,

Red Bull
torsdag 17 juli,
Born Rose
fredag 18 juli,
San Miguel
lördag 19 juli.



TILLBAKABLICK TILL SOMMAREN 2025





AURORA YACHT SHOW 27-29 JUNI

Förra sommaren var det premiär för den exklusiva bilutställningen The Aurora ute på Norrvikens Trädgårdar. I år får eventet en flytande avknoppning i Båstad. I hamnbassängen mitt framför Fiskekajen och Bahia. Det är alltså hit man beger sig om man är på jakt efter yacht. Vi växlade några ord med yachtshowens projektledare Carl-Philip Thunström. Carl-Philip är dessutom, i egenskap av svensk representant för globala TJB SuperYachts, utställare på Aurora Yacht Show.

Vad är det för båtar som kommer hit?

”Mellan fem och tio stora yachter i premium segmentet. De upptar hela hamnbassängen, men ligger inte lika tätt som det brukar se ut under Tennisveckan. Vi har lämnat gott om plats emellan så att de verkligen syns. Det som visas är exklusiva modeller från välkända varumärken som Riva och Pershing. En modell som är speciellt roligt att kunna presentera är 25, 5 meter långa engelska Princess Y80, det är skandinavienpremiär för henne!”

Kan vem som helst komma in?

”Hamnen i sig öppen för allmänheten och man kan äta både på Fiskekajen och Bahia under tiden. Men för att få gå ombord och inspektera utställningsobjekten lite närmare måste man ha biljett till The Aurora, det är bara då man kan boka in sig för en visning. Man behöver ju inte vara specifikt intresserad av någon av de yachter som finns på plats, men kanske funderar på att köpa en båt av just den här typen. Personal från respektive varv där båtarna byggts finns på plats för att svara på frågor.”

2025 är första året för Aurora YachtShow – finns det planer på att komma tillbaka?

”Absolut, detta är ett första steg. Eventet på Norrviken var en succé förra året, som drog många besökare och fick stor uppmärksamhet i media. Ambitionen är ett långtgående projekt. Det geografiska läget för att nå målgruppen är idealiskt, med närhet både till Norge och Danmark. Bjärehalvön är dessutom väldigt vacker så allt är perfekt. Och när man lagt såpass mycket resurser och energi på att skapa något sådant här vill man såklart fortsätta. Så vi kommer tillbaka.”

Huruvida Fiskekajen och Bahia kommer att anpassa sina menyer under eventweekenden och servera landgång eller sjömansbiff var vid den här upplagens pressläggning inte bestämt...

Mer info hittar du [här!](#)



” Utställningen är ett tillägg till Aurora som pågår samtidigt på Norrvikens Trädgårdar. Aurora handlar inte bara bilar eller båtar utan i allra högsta grad om livsstil. Båstad är en fantastisk stad med en liten pittoresk hamn där vi nu skapar en attraktiv och rolig upplevelse för besökarna. ”



EXKLUSIVT GÄSTSPEL PÅ KAJEN

- Christian Hellberg under Aurora

Fjällbacka-bördige matlagningsvirtuosen Christian Hellbergs meritlista innehåller flera topprestauranger såväl i Sverige som utomlands. Som 29-åring vann han Årets Kock 2001, han har återkommande dykt upp i TV-rutan och han har skrivit en kokbok tillsammans med barndomskompisen författarinnan Camilla Läckberg. Senaste fasta restaurangadressen var sydamerikainspirerade La Boca Doce på Fredsgatan 12, ett kryddat köttbullekast från Kungliga Slottet i Stockholm. Nu jobbar han sedan några år med att styra upp köken på researrangören Langley Travels hotell på ön Korsika och Guadeloupe samt i de franska och österrikiska fjällen. Vi träffas i köket på Fiskekajen, där Christian huserar sista helgen i juni, i anslutning till The Aurora Yacht Show.

Har du själv jobbat på någon lustyacht?

”Aldrig. Men jag hade turen att mina föräldrar litade såpass mycket på mig att de lät sin skoltrötte son segla iväg med en väldigt fin båt från Göteborg till Aten. Jag var ung, hade just gått färdigt nionde klass. Framme i Aten hjälpte jag till som hantlangare på ett snickeri som byggde ett svenskt trähus åt en förmögen grek. Det var när jag var klar med det som jag började laga mat på allvar.”

Vilket är det bästa tipset för en middag ombord för den som har ett eget litet flytetyg?

”Färska räkor är alltid trevligt att sitta och pilla med, dels tar det tid, dels är det gott och lätt att laga. Det krävs egentligen bara en god majonnäs och några stänk citron därtill. Annars har jag faktiskt med mig burfångade havskräftor från Fjällbacka hit. De finns med på menyn under Aurora, skalade och redo: man bakar dem försiktigt, eldar på fyren några minuter och toppar med syrad

grädde och tångkaviar. Andra rätter är Anklever-terrin som vi smakat upp med fläderblom. Oxfilé med chorizo på spett. En slider på färsk rå anklever, panerad i krossade nachos-chips, vi steker dem och gör en burgare på det.”

Nu kom vi ifrån den där bästa middagen i sittbrunnen på egna båten!

”Man skulle kunna koka en bra fisksoppegrund som man fryser och tar med så tinar den ute på havet. Dag två handlarman färsk torsk, lite räkor och blåmusslor. Med de ingredienserna är man inte långt ifrån en perfekt middag med bästa havsutsikten.”

Vilken är din egen paradrätt baserad på råvaror ur havens djup?

”Torskrygg. Hårt stekt så att den smakar mycket. Vill man krängla till det lite gör man en beurre blanc, alltså vitt vin och en massa smör, vill man göra det lite enklare så bryner man smöret, pepparrotten och kanske några gröna bönor i.”

Vi befinner oss i hamnen i Båstad; hur ser din relation ut hit?

”Båstad är kul. Jag var, som så många andra, här mycket och festade när jag var yngre och tuffast i klassen, haha. Senaste gången var på Pärans dag, då stod jag med ”Pepes Bodega-Fegge” och serverade potatis med löjrom. Det är jättehärligt i Skåne, Bjärehalvön är Sveriges skafferier. Det är hög nivå på allt.”

Skulle du kunna tänka dig att flytta hit?

”Man vet aldrig. Just nu lutar det åt att kanske hitta någon egen lokal i Stockholm, där jag bor tillsammans med fru och barn. Men det är ingen brådska. Jag trivs bra som jag har det. Efter Aurora sticker jag upp till Fjällbacka för sommaren. Det ska bli skönt att få vila lite.”



FYRA PÅ BEATET

BÅSTAD-SONEN ERIK APPELGREN I DJBÅSET

Tisdag, onsdag, fredag och lördag på herrveckan, både After Beach och kvällar, gästspelar Eric Appलगren, Båstads eget bidrag till discjockeygalaxens stjärnhimmel. på Badkrukan. Räkna med att eklektisk elegant discoinspirerad house, strandkänsla och solnedgångsvibrationer kommer att strömma ur högtalarna! Eric Appलगren bodde de första två tredjedelarna av sitt liv i Båstad innan flyttlassen gick till kungliga huvudstaden för snart femton år sedan. Restaurangkarriären inleddes med sommarjobb som diskare på Pepe's Bodega. Efter att ha pluggat marknadsföring på universitetsnivå, utbildat sig till sommelier, arbetat lite på mediebyråer och vinfirmer delar han idag sin tid mellan det som ligger honom närmast om hjärtat - vin och musik. Kombon att jobba som sommelier och att vara DJ på allt från de hetaste ställen kring Stureplan till privata fester passar honom perfekt.

Hur skulle du beskriva din DJ-profil?

"Man skulle kunna dela upp den i två läger, en lite bredare profil på bröllop och privata event, samtidigt kan jag ha en ganska snäv, lite mer eklektiskt stil när jag spelar det jag "vill spela" och testa på dansgolvet. Den röda tråden är ofta discoinspirerad house, techno, soul, disco och hiphop. Jag tar mycket inspiration från timplånga DJ-mixar, där jag lyssnar på många olika stilar och DJs för att filtrera ner det i min egen musikombola."



Klicka nedan för att lyssna



Appलगrens Badkrukan- spellista

I denna spellista här jag gjort ett urval på catchy italiensk disco, balearisk lounge, fransk downtempo och annat härligt som jag plockat upp via resor främst till medelhavet. Tror det kommer passa perfekt med solnedgången ackompanjerat i bakgrunden! Detta blandat med lite högre tempo framåt midnatt, kommer bli mitt signum för herrveckan på Badkrukan.

Ditt mest minnesvärda gig?

"Att få äran att spela på stora bröllop utomlands är väldigt roligt. Förra året var jag i österrikiska alperna för en tredagarsfest som blev riktigt, riktigt lyckad, så jag väljer den! Jag försöker alltid vara ödmjuk inför alla gig, och högst professionell. På bröllop och liknande är det flera aspekter, mer än att bara gå dit och gigga. Det ska skraddarsys musik, hyras ljud, ljus och teknik, kollas in lokaler, minutscheman och timing - då blir det mer som projektledning."



Fullt schema - ändå gästar du Badkrukan!

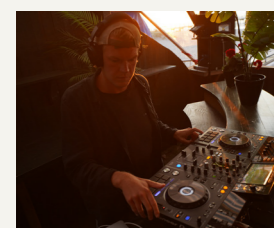
"Sommaren är oftast fylld med spelningar under juni och augusti. Juli månad brukar jag dock hålla öppen för semester och avkoppling, men när Lasse Bengtsson kontaktade mig kändes det självklart. Kombinationen att stå i ett DJ-bås med världens vackraste solnedgång i ryggen och att njuta av sommaren i Båstad, som är det bästa jag vet, gick inte att tacka nej till!"

Nu är säkert många intresserade av att boka in dig - hur gör man då?

"Jag håller mig ganska low-key, men man får gärna höra av sig till mig på instagram ("ericappलगrens") eller maila mig på eric.appलगrens@gmail.com för förfrågan. Det skulle jag uppskatta!"



DJ ISAK JUNIOR GÅR I SENIORS SKIVSPÅR



Från Midsommardagen, via de två Aurora-dagarna i slutet av juni fram till sju tillfällen under Tennisveckorna var det Erik Isaksson - alias DJIsak - som satte atmosfären under eftermiddagarna på våra restauranger.

Din pappa Kristian är en DJ-legendar i Båstad - har han inspirerat dig och vad har du lärt dig av honom?

"Självklart är han en inspirationskälla och har hjälpt mig jättemycket! Framförallt i början med att få gig, lära mig grunderna och förbereda mig inför en spelning. Sen har han lärt mig en massa bra musik, även om vi inte alltid delar samma smak idag haha.

Hur skulle du beskriva din DJ-profil?

"Jag skulle säga att jag är en väldigt allround DJ som är duktig på att anpassa mig efter publik och miljö. Även om jag har mina musikpreferenser så är jag duktig på att lira musik för ändamålet."

Var hänger du annars?

"Bor uppe Stockholm, men har svårt att helt slita mig från Båstad."



Har du någon förebild som DJ?

"Eric Prydz ligger närmast om hjärtat. Dessutom har jag alltid varit inbiten i Swedish House Mafia och medlemmarna där."

Hur gör man för att boka dig?

Hemsida: Djsiak.se
Telefon: 0768143187
Mejl: Djsiak3@gmail.com
Instagram: erik_isaksson

BRA DRAG NÄR BRAGARD SPELADE

Bjäre-sonen Victor Bragard lirade så canvastaket lyfte på "Krukan" när han gästade vårt DJ-bås under Summer Ons två kvällar i juni samt fredagen på Damveckan och Herrveckans torsdag.

Hur skulle du beskriva din DJ-profil?

"Bjuder mycket på mig själv och försöker förse alla olika människor på dansgolvet med musik de gillar. Inte ovanligt att jag joinar dansgolvet själv under mina spelningar. Jag spelar mycket olika sorters musik och föredrar själv att lyssna på reggae."

Har du någon förebild som DJ?

"Ingen speciell känd förebild, gillar nog mer mina lokala bjäre-djs Fabian Grip Röst och Erik Isaksson."

Vad tycker du om Båstad?

"Jag älskar Bjärehalvön, är uppvuxen här och det kommer alltid vara hemma för mig. Gillar såklart Båstad och spenderar mycket tid där under tennisveckorna men brukar ofta hålla till på andra sidan halvön. Glimminge Plantering, Torekov och ön (Hallands Väderö, reds. anm.) är de platserna jag älskar mest på Bjäre."

Och vad gör du när du inte står i DJ-båset?

"Jag jobbar som projektledare och eventkoordinator. På fritiden blir det mycket tennis och padel."

Om man vill boka dig, hur bär man sig åt?

"Då kan man slå mig en signal på 0727440788 eller skicka ett dm på instagram där jag heter victorbragard."



EXKLUSIVT INHOPP I DJBÅSET

Damveckans final-lördag glimnade till så det glänste om högtalarna på Badkrukan Beach Club. Det var Helsingborgs-paret Manne Sendel och Rita K (artistnamn, i passet står det Margarita Katakolidou) som efter tio år gjorde en spontan comeback bakom mixerbordet och förgyllde såväl den soliga After Beachen som den stjärnstinna natthimlens dansgolv. Med sig hade de DJ Prashat, som i vanliga fall spelar mycket i Malmö, bl a på Indigo.

Hur hamnade ni på Badkrukan från första början?

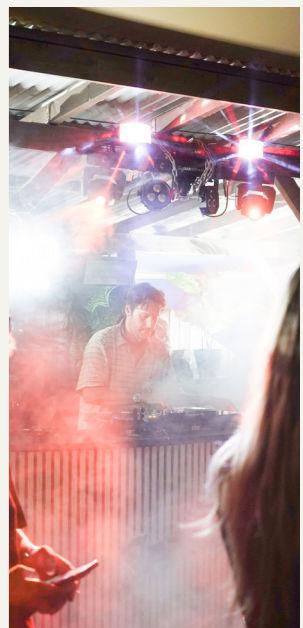
"Det var 2010, en gammal kompis till oss hade i sin tur en kompis som heter Urban Stern-er. Urban bodde här i Båstad på den tiden och kan var god vän med Lasse Bengtsson. På den vägen fick frågan om att följa med hit upp från Helsingborg och spela. Så det gjorde vi, det blev fyra somrar totalt. Och vi har faktiskt inte varit här sedan dess."

Och när ni inte står i DJ-båset?

"Vi jobbar med marknadsföring och försäljning bägge två. Manne med högtalare och Rita är yacht-mäklare! Rita har dessutom en blogg som heter Greklandsbloggen. Den handlar mest om det grekiska fastlandet och har som mål att få folk att upptäcka hur vackert det är där."

Om gör man för att boka dig?

"Man kan maila manne.sendel@gmail.com eller besöka mitt instakonto @dulerrbmanne."





Humoristiskt Smörrebröd Recept: Sill, Potatis och Skratt

Ingredienser:

- Skivor av rågbröd (eller ditt favoritbröd)
- Smör att smörja med (för de som vågar)
- Inlagd sill (välj den som ser mest sjövärdig ut)
- Kokt potatis (ingen halker över skal, tack)
- Hackad rödlök (för att hålla smaklökarna på tårna)
- Färska örter (för en kryddig twist)
- En nypa salt och peppar (tänk på att hålla dem särskilda)

Instruktioner:

- Smörj brödet med generöst smör och beundra dess gyllene glans, precis som solen reflekteras på havets yta.
- Lägg ett lager av inlagd sill på brödet, som små fartyg i sillstimmets.
- Skiva potatisen försiktigt, som att navigera genom vågor på en stormig natt, och placera den över sillen.
- Strö över rödlök som små skatter gömda bland korallrev.
- Garnera med färska örter, som små pirater som smyger på ditt smörrebröd.
- Avsluta med en nypa salt och peppar för att sätta smaken i bågen.

Serveringstips: Njut med ett glas kallt öl eller en snaps. Berätta en rolig historia medan du äter för att fördubbla smakupplevelsen och få dina smaklökar att skratta. Bon appétit eller som vi säger, Hold kæft, det var godt.



Salmas vinnande vintips

Vitt: **Arigato Riesling** – Ett utsökt vitt vin som representerar det bästa från Pfalz-regionen i Tyskland. Med sin fina balans mellan friskhet och komplexitet erbjuder detta vin en förfinad upplevelse för både nybörjare och erfarna vinälskare.

Rött: **Barbera d'asti** – Fruktig smak med inslag av fat, mörka körsbär, blåbär, lavendel och örter. Serveras till rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött, eller till smakrika vegetariska rätter.

Rosé: **Born Rosé** – en blandning av Grenache Noir- och Tempranillo-druvor och är både ekologisk och vegansk. Fräscht stänk av citrus. Från den bördiga myllan i närheten av swingin' Barcelona.

... och ölförslag:

Förra sommaren gjorde **San Miguel** på allvar sin entré. Så svalkande och god att den gick åt som smör i solskenet. I sommar har vi den dessutom på fat, både i inne och utebaren. Under Tennisveckorna kör vi flera fester med San Miguel som värd. Kan vankas lite sköna överraskningar!

På Fiskekajen heter favoritölen **Källarmästaren** – en svensk ljus och fräsch lager med välbalanserad smak och traditionell stil. En öl som uppfyller att alla krav för en perfekt "kall bärs". Passar utmärkt som sällskapsdryck eller till mat medan man tittar på båtar och folk!

Kona Big Wave – det hörs nästan på namnet att detta är ölen man beställer till krabbtacosen och de andra coola rätterna längst ute på piren.

(Nu kan du som inte fyllt 20 börja läsa igen: Självklart har vi alkoholfria alternativ på samtliga våra restauranger!)

BRASSEVECKA BLIR BRASSEDAGAR



Lördagens "Brasse-dag" överträffade alla våra förväntningar. Ansiktsmålningen uppskattades av barnen som fick sina ansikten fantasifullt förvandlade. Den lilla mini-lekparken höll många av de små sysselsatta under glada skratt. Livetbandet Grupo Samba do Norte gjorde det svårt att sitta still – dansgolvet fylldes snabbt. Den Brasilien-influerade BBQ:n fick det att vattnas i i flera av de hundratals besökarnas munnar – allt tog slut i ett vips. Maten och drycken var det enda man fick betala för.



"Brasse-dagen" hade sitt ursprung i den populära "Brasse-veckan" vars senaste upplaga gick av stapeln för nio år sedan. Från onsdag – till söndag (vi vet, inte en hel vecka men nästan). Då med sambafotbollsskola, zumba, capoeira, sambaoorkester, tävlingar, danssuppvisning och inte minst en äkta Karneval. Årets dag&kväll fungerade som en liten testballong för att sondera intresset. Nu blev det så lyckat att vi, om allt går som vi tänkt, förlänger evenemanget till ett helt veckoslut, då med Sandstöttstävlingen som ett av inslagen. Någon av de sista veckorna i andra hälften av juli. Planeringen är i full gång. Under tiden kan man klicka på länkarna här nedan för att med hjälp av bilder och videos återuppliva detta års skojiga dagar.

HETA TIPS!
HETA TIPS!
HETA TIPS!
HETA TIPS!



Flytande färgring

Är man under 20 år får man blunda ända tills man kommer längst ner i den här notisens text!!!

Hett tips på kall drink: Frozen Daiquiri Passion

En sommardrink som håller år efter år och är etta på Badkrukans tio-i-topp.

Vill man blanda sin egen gör man så här:

- Häll up 4cl Bacardi Rom. Blanda i citronjuice och passionsfrukt-puré efter behag.

- Fyll på med generöst med is så att den blir sådär slushigt god. Sippa med välbehag, sugrör rekommenderas!

Badkrukan

PIZZA

Margherita

tomatsås, mozzarella, färska tomater

Peperoni

tomatsås, mozzarella, peperoni,
tryffelcreme, ruccola

Krukans kebappizza

tomatsås, mozzarella, picklad rödlök,
kebab, jalapeños, kebabsås

Chèvre

tomatsås, mozzarella, chèvre,
pinjenötter, honung

Lyxkrukan

Västerbottenost, löjrom,
rödlök, crème fraiche, dill

Nutella

Nutellacèrme, jordgubbar

PASTA

Pasta Bolognese

med riven parmesanost

Pasta Carbonara

med sidfläsk, grädd & parmesan

Övrigt

Caesarsallad

romansallad, kyckling, bacon,
parmesan, krutonger, caesardressing

BBQ-marinerade Ribbs

med coleslaw och pommes

Egenfriterade Nachos

Serveras med Pico de Gallo och guacamole samt
riven Manchego.

SNACKS OCH TILLTUGG

Pommes med en dipp

majonnäs / tryffeldipp / guacamole / cheddardipp /
parmesandipp

Mezzy fries

pommes, röd chili, cheddarost, jalapeños,
rödlök, bacon

Löjroms chips

Smetana, löjrom, gräslök

Oliver, Chips, Nötter

Bahia

Krabbtacos

med koriandermajonnäs och
mangosalsa

Friterad torskfilé

med dillpommes, tartarsås och citron

Bahias egna friterade krispiga kycklingfiléer

med lime & tre sorters dipsåser BBQ,
guacamole, chilimajonnäs

Egenfriterad Nachos

med Pico de Gallo, guacamole
och riven Manchego

Sötpotatispommes

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

Vegetariska vårrullar

med soyavinägg

Majskolv

med kryddsmör och manchego

Friterade Pimiento

Pommes

Grönsallad med soyavinägg

TILLBEHÖR

Pico de Gallo
Koriandermajonnäs
Mangosalsa
Guacamole
Chilimajonnäs
BBQ- Majonnäs

Fiskekajen

Nystekt strömming

med potatismos, brynt smör
och rårörda lingon

Smörstekt spättafilé

med smörslungad nypotatis och dansk
remouladsås

Fisk & Skaldjursgryta

med saffransaioli

Husets stora räkmacka

serveras på rågbröd

Moules Frites

med pommes och saffransaioli

Ryggbiff 200 gram

med bearnaisesås, pommes
och tomatsallad

Köttbullar

med potatismos, gräddsås och
rårörda lingon

Getostsallad

med rostade pinjenötter och
honungsdressing

Löjrom från Kalix 40 gram

med klassiska tillbehör

Fiskekajens Toast Skagen

toppad med picklad rödlök

DESSERT

Crème Brulée

En näve jordgubbar

QR-koden har många fördelar

BESTÄLL HÄR!

Hos oss beställer du mat och dryck på restauranger via en QR-kod som läses av i mobilen visserligen funnits ett tag, men det finns fortfarande en viss aversion mot fenomenet.

Båstad Hamnrestauranger använder appen WEIQ, här förklarar appens grundare, tillika restaurangälskaren, Josef Weidman fördelarna med QR: "Man slipper en massa väntan på personal innan kan beställa eller innan man får in notan när man vill betala. Nu behöver man inte heller ladda ner appen WEIQ utan kan scanna en QR kod och komma rakt in i menyen."



Hos oss kan du boka

FEST MINGEL EVENT

året runt!

Den största privata middagen vi arrangerat var ett 40-års kalas med extra allt för några år sedan. Ett jetset-gäng där gästerna flögs in från hela världen. Hundra personer som varit med om det mesta. Allt gick som smort, alla tyckte det var helt fantastiskt. Födelsedagsbarnet var alldeles till sig av lycka!

Som bröllopslokal fungerar vi perfekt har det visat sig, både för pre-wedding och själva bröllopsmiddagen. Vid några tillfällen har vi arrangerat luncher för pensionärsgrupper, de blev så nöjda och belåtna så. Och vi har stått som matvärd för internationella tävlingar i till exempel surfing och segling, hungriga rackare som blev mätta och kunde fylla på energidepåerna så att de orkade några race till.

Vi har fixat företagsevent, valmöten och seminarier. Vid Båstad-bornas traditionella dopp i havet på Juldagen ser vi till att de kan komma in i värmen och få något stärkande i strupen.

I sommar väntar ett antal häftiga evenemang – bland annat en yacht-show med flytetyg i världsklass! Som synes går det att använda våra restauranger till lite av varje.

Intrasserad? Gör så här:

Besök bastadhamnrestauranger.nu och klicka på "boka event". Skicka mailet så tar vi kontakt. Eller prata med oss på plats.

SOCIALA MEDIER

Fiskekajen

 @Fiskekajen

 @Fiskekajen

Badkrukan Beachclub

 @Badkrukanbeachclub

 @Badkrukanbeachclub

Bahia

 @Bahia_Bastad

 @Bahia_Bastad

Kika in vår hemsida här!



Sommarens SCHEMA

17 april Fiskekajen öppnar

24 maj Glassbaren öppnar Moveats

29 maj Badkrukan öppnar

13-14 juni Summer On



20 juni Midsommar

27-29 juni The Aurora

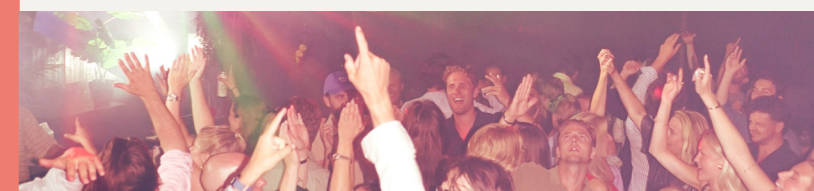


3 juli Magazine Båstad släpps

7 juli Tennisvecka dam börjar

11 juli Born Rosé fest

12 juli San Miguel-fest



13 juli Tennisveckan herr börjar

15 juli Hendrick's-fest

16 juli Red Bull-fest

17 juli Aperol-fest

18 juli Born Rosé-fest



19 juli San Miguel-fest

26 juli Brassefest

10 aug Badkrukan, Bahia & Glassbaren stänger

28 sept Fiskekajen stänger