



Her kan man se, hvor man kan aflevere cyklen igen. Foto: City2



10 splinternye bycykler ankom i fredags til Høje Taastrup. Foto: City2

10 nye bycykler til byen

HØJE-TAASTRUP: Høje Taastrup har nu fået nye batteridrevne bycykler.

I fredags den 1. juli blev 'snoren klippet' til 10 bycykler, der har holdeplads ved City2 - blå indgang og Høje Taastrup station.

Det betyder, at der nu er kommet et alternativ til bus, egen cykel eller gå-ben, hvis folk kommer til City2 med toget eller, hvis de skal videre fra City2 med toget.

Bycyklerne er et rådighed døgnet rundt 365 dage om året, og hver bycykel har en touchscreen tablet, som kan anvendes til navigation, betaling og informationssøgning

om togtider, kulturtilbud og meget mere.

Samme cykler som i København

Cyklerne er nøjagtig de samme som dem, der er i København, så hvis man er bruger i København, så kan man også bruge cyklerne i Høje Taastrup.

Det omvendte kan naturligvis også lade sig gøre.

Man kan godt tage en cykel helt med til København, men ideen bag er mere, at cyklerne bruges lokalt. Hvis man har behov for en cykel i København, så tager man toget ind og tager en cykel fra en af de 105 stationer, der allerede findes i dag.



På bycyklens touchscreen tablet er der blandt andet en gps-funktion. Foto: City2

Man kan tilmelde sig systemet direkte på cyklen eller på bycyklen.dk og komme op på jernhesten.

Kunst på væggen i City2

HØJE-TAASTRUP: Ved blå indgang, lige ved siden af City2 Apoteket og Pilgrim, har kunstneren Inger Serup nu færdiggjort et stort og farverigt kunstværk på væggen. Oplægget var at skabe mere fokus omkring den skærm, der viser og fortæller om alle

solcellerne på taget af City2, og det er netop solcellerne, der har givet Inger Serup ideen til værket.

Solen giver livet. Planterne breder sig efter solens stråler og skoven understreger miljøet, som vi skal værne om. Inger Serups idé til billedet er et stort

vægtæppe, hvor der er skåret bladformede huller i, så man kan kigge ud i en stor, rolig og nærende skov. Solens stråler giver liv til planterne, og kun på grund af solens lys og varme er der liv på denne planet.

»Vi synes, det giver vores kunder en mere farverig og spændende velkomst, og håber at kunderne vil nyde at se på det, ligesom vi selv gør hver dag. Desuden understreger maleriet de miljømæssige hensyn, som vi forsøger at tage i City2,« siger Frank Johnson,

der er driftchef i City2.

Inger Serup er født i 1962 og er uddannet på det kongelige danske kunstakademis arkitektskole, og hun har altid arbejdet med farver. Farveglæde og sprudlende liv er Inger Serups kendetegn. Medierne spænder bredt fra tekstil, bemalede emner, indretninger og farvesætninger til malerier.

»Den kreative proces interesserer mig. Jeg lader forbeholdene slippe taget og giver slip, så det kreative flow kan begynde,« fortæller Inger Serup.



Kunstneren Inger Serup. Foto: City2



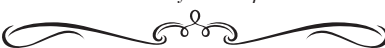
Solcellerne på taget af City2 har givet kunstneren Inger Serup inspiration til værket, der nu kan opleves i City2. Foto: City2



SOMMERMENU UD AF HUSET

Skal du have gæster og orker du ikke madlavningen, så er løsningen kun et telefonnummer væk.

Vi har sammensat en lækker sommermenu, som er nem for værtparret.



FORRET: Tapas med 3 lækre ting.

Mousse af varm roget ørret rørt med purlog & lime. Skaldyrssalat med krabbekød, rejer samt krebschaler med friske asparges, ristet kokos & frisk ingefær samt Hjemmeroget svinemørbrad i tynde skiver med salat & chili majonæse. Inklusiv brød & smør.

HOVEDRET: Rosastegt kalveculotte tilberedt med rosmarin, hertil svampecreme sauce, nye små sesamstegte kartofler, nye gulerodder, forårsløg samt sukkerærter.

DESSERT: Rabarbertrifli med makroner & vanillecreme hertil fragiliteroulade med jordbær og frisk frugtsalat.

Pr. person **325 kr.**
Minimum 10 couverts.



RESTAURANT
HEREFORD STEAK HOUSE

TAASTRUP HOVEDGADE 106 - 2630 TAASTRUP
Hjørnet af Taastrup Hovedgade og Høje Taastrupvej
43 52 00 39 - herefordsteakhouse.dk - Vi åbner kl. 17.

Hereford Steak House

SELSKABSMENU FOR JULI-AUGUST-SEPTEMBER 2016

Velkomstdrink:

Safari likør med tonic & kirsebær i Maraschino.

Forret:

Lun krabbegratin med krydderurter & hvidløg, Pandekage rullet med roget laks & soltorrede tomater hertil guacamole samt tynde skiver af honning-timian stegt andebryst med brombærkompot, hertil brød & smør.

Hovedret serveret 2 gange:

Black Angus højrebsfilet stegt medium serveret med rødvinssauce & bearnaisesauce, små nye kartofler ristet med persille, saute af sommerkål, nye ærter & gulerodder, bønner med bacon samt små fyldte tomater.

Dessert:

Hvid chokolade kage på nødder, rabarbersorbet samt pistacieparfait & frisk frugtsalat.

Hvidvin ad libitum:

Chardonnay, Rooiberg, Sydafrika.
Rødvin ad libitum: Rooiberg Shiraz Reserve, Sydafrika.
Dessertvin 1 glas: Sweet Blanc, Rooiberg. + isvand

Kaffe / te samt 1 cognac eller likør.

Valgfri duge farve samt servietter, lys samt borddekorationer.

Pris pr.person: 685 kr.

Ønskes bar samt natmad arrangeres dette. Samme menu ud af huset 360 kr.pr.person. Minimum 10 personer.

De venligste hilsner
Personalet fra Hereford Steak House.

Taastrup Hovedgade 106, 2630 Taastrup
Hjørnet af Taastrup Hovedgade og Høje Taastrupvej
43 52 00 39