



ROMBOGÅRDEN

C a f é & B u t i k

9:e juni 2009

Överblivna stunder, nyinflyttade och receptinspiration.

Med jämna mellanrum hittar jag en stund över och då jag passar på att utnyttja den. Nu tänkte jag använda den för att uppdatera dig om vad som händer på Rombogården.

Den 17 maj 2009 firade Rombogården ett år och det gjorde vi med ett stort barnkalas i pirat- och prinsessstema. Tanken med barnkalaset var att visa på vad man mer kan göra i Rombogårdens lokaler, dessutom tycker jag bäst om saft och bullkalas före andra. Så nästa gång du vill ha ett annorlunda barnkalas, kom till oss och boka, vi gör jobbet och du behöver inte ens städa efteråt! Pris från 65kr/barn/timme och då ingår våfflor med sylt o grädde, saft, bulle, glasspinne och städning. Vi har dessutom tillägg om du vill ha särskilda arrangemang såsom fiskdamm, ansiktsmålning, lekledare osv.

Det är inte helt enkelt att fylla år, jag vill dekorera och pynta och visa min bästa sida. Jag klev in i barnens värld till Rombogårdens jubileum och dekorerade därefter; rosetter, piratsvärd, prinsesskronor, vimplar och ballonger i stora lass – allt för att skapa min fantasivärld. Ett tips till dig som gillar att pyssla, kom till mig så hjälper jag dig, jag har massor med idéer och enkla knep för att spara tid. Här säljer vi bla Sia Kids och vi har anordnat ett barncafé med små sittmöbler innanför butikens entré.



Trots många långa timmar i köket så har vi först nu fått ny inspiration för vårt bak. Som ju många vet bakar vi på gluten och laktosfria produkter och nu äntligen har vi fått igång matbrödsbaket på riktig surdeg! Det är så häftigt och annorlunda och roligt och utmanande och... Ja vad kan vara bättre än att konstruera sina egna recept när man vet att det kan lyckas ☺ Vi ser fram mot många härliga och framförallt goda receptidéer.

Jag vill passa på att hälsa några nykomlingar välkommen till Rombogården, Angelica och Johanna har tagit studenten från Hotell och restauranggymnasiet och har flyttat in till oss. De kommer att synas i caféet framöver. Vi önskar att de kommer att trivas hos oss och vi ska verkligen göra vårt bästa för att lyfta fram dem så här i början av deras karriärer.

Till sist vill jag passa på att nämna att fr.o.m. och med nu kan du beställa Siljanslax i olika smaker och Gröna Hagars nötfärs, genom oss. Nu till midsommar har vi t.ex. en god Siljanslax bricka för 289kr med valfri smak på lax om 1,2kg samt 500gr egeninlagd/kryddad sill. Prova på vet ja'.



Glad midsommar!

önskar

Åsa H och min mamma Eva samt nu även Angelica och Johanna.