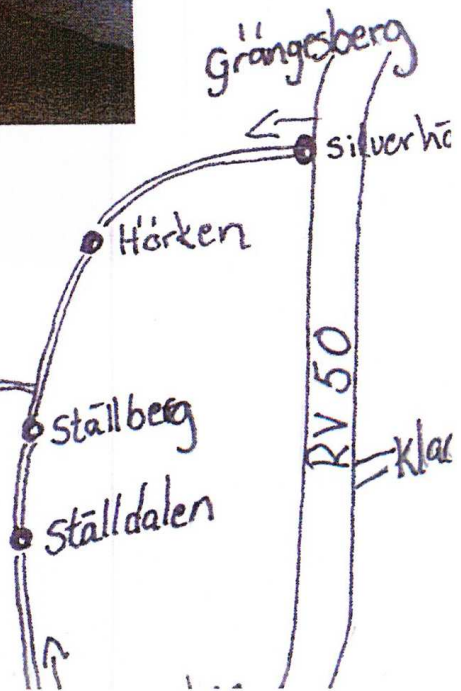




Källmans café

Östra kumlan ←

Ställberg



Detta har vi att erbjuda dig som kund vecka 27-30 2016;

Kommer du på en **fredag** så är gårdsbutiken i granngården öppen.

Där kan man köpa många ätbara delikatesser, mycket av det är lokalproducerat. Marmelader, chutneys, honung, grönsaksröra, senap, skorpor med västerbottenost, tunnbröd, saft, mousserande drycker och framförallt storsäljaren;

VARMRÖKT REGNBÅGE FRÅN Ställbergs rökeri!!!

Gårdsbutiken är öppen alla fredagar 12-18 året runt

Konstutställning både ute och inne

En liten loppis med smått o gott

Café med sittplatser både inne och utomhus

Är det kyligt väder tänder vi en brasa att sitta och mysa vid.

Vi serverar; surdegsmackor, budapestbakelser, mormors småkakor, tårtor och ibland finns det smörgåstårta. Allt bröd är hembakt!

Cafe, loppis och konstutställning är öppet 12-17



Kommer du på en *lördag*;

Konstutställning både ute och inne

En liten loppis med smått o gott

Café med sittplatser både inne och utomhus

Är det kyligt väder tänder vi en brasa att sitta och mysa vid.

Vi serverar; surdegsmackor, budapestbakelser, mormors småkakor, tårter och ibland finns det smörgåstårter. Allt bröd är hembakt!

Cafe, loppis och konstutställning är öppet 12-17

Kommer du en *söndag*;

Konstutställning både ute och inne

En liten loppis med smått o gott

Café med sittplatser både inne och utomhus

Är det kyligt väder tänder vi en brasa att sitta och mysa vid.

Vi serverar; surdegsmackor, budapestbakelser, mormors småkakor, tårter och ibland finns det smörgåstårter. Allt bröd är hembakt!

Cafe, loppis och konstutställning är öppet 12-17



Vi heter Rose-Marie och Ingela. Till vardags arbetar vi som lärare.
Vi har en gemensam passion nämligen att laga mat och baka.
Vi är mycket intresserade av att experimentera i köket, hitta på nya smakkombinationer och vidareutveckla recept.

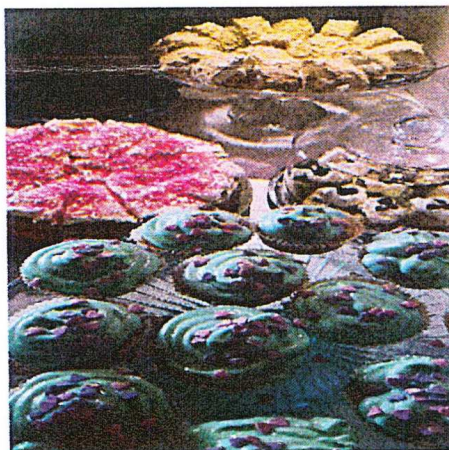
Rose-Marie gillar att baka surdegsbröd där hon experimenterar med olika smaksättningar .Hon är duktig på att baka bullar, gör underbara budapestbakelse och har en stor passion för mormors småkakor.

Ingela gillar att baka pajer, kladdiga kakor och bakelser.

Hon gillar att göra goda röror till Rose-Maries surdegsbröd.

Ingela är pralinör och tillverkar praliner av finaste chokladen från Criollobönan.

Smaksättningen kommer oftast från den egna trädgården eller Bergslagens skogar.



Rose-Marie 070- 115 86 19

Ingela 073- 06 70 289

Öppet på
Morsdag
12-17
Välkomna!