



Gamla Staberg

TRÄDGÅRDSCAFÉ & KÖK

”Vi lagar medveten mat på utvalda råvaror, lokalt, ekologiskt och med naturliga tillsatser”

Matglädje! Påsk! Möten kring bordet...

Vi fortsätter vårt arbete med naturliga tillsatser, **ekologiska** produkter och lokala producenter.

På **Påsk**aften och **Påsk**dagen serverar vi en stor **Påsk**buffé med ost och dessert. På Långfredag och Annandag **Påsk** serveras helgbuffé.

Vi hälsar Marcus Engerfelt välkommen till oss! Han tillträder som **Köksmästare** 1 maj och kommer att hjälpa Hans att utveckla den lokala maten och dess smaker ytterligare.



Annat smått och gott:

Filmsalen har renoverats och fått fyra, nya, stora fönster, där kan vi ta emot konferenser upp till 75 personer, alla dagar i veckan.

I Trädgården har det byggts ett nytt växthus, Bruno kan fortsätta sitt arbete med lokala grödor i samarbete med Nordiska Genbanken.

Mat och vin i kombination, **champagneprovning**, laga mat som teambuilding eller kanske ostar och söta viner är några av de aktiviteter som vi kan erbjuda här på Staberg eller på plats hos er.

Välkomna ut till våren i Staberg!

Öppettider våren 2010:

Lör - sön 11.00-16.00

Helgbuffé 12.00-15.00 Boka bord!

Mån - fre 11.00-16.00 från 2 april

Stabergslunch 11.30-14.00

Kalendern:

24 mars LRF Dialogen på besök

27 mars Påskmarknad 11-16

2 april öppnar vi för säsongen

26 april IFM-kliniken på besök

Maj Morsdag, Musikkväll, DAK mm

Bokning och förfrågning: 023-158 58, 0709-62 44 52,
info@stabergrestaurang.se

Läs mera på: www.stabergrestaurang.se
www.gamlastaberg.nu www.stabergsbarocktradgard.com

Välkommen önskar Hans Jacobsson och medarbetare



hansmat.se