Brunkan is back

Efter en magisk sommar hoppas vi att kunna får vara en del i en magisk höst för er.

Nu drar igång igen med full fart.

I höst kommer vi att fokusera ännu mer på vårt dagliga bröd och ge det lite större exponering i vår butik. Vår förhoppning är att i ännu större utsträckning kunna förmedla hur och när ni avnjuter våra brödsorter bäst.

Vi hoppas också att kunna introducera en del nya brödsorter på nya ( eller urgamla) mjölsorter. Givetvis gör vi allt för hand och bakar på stenhäll. Oftast med surdeg och i så stor utsträckning vi kan, ekologiskt – men alltid hållbart. Precis så som ”Brunkan” gjort i 15 år och hoppas få göra i 15 år till.

I köket fortsätter vi servera vällagad husman – under ledordet gott tilltalande fräscht och enkelt. Alltid svenskt kött! Vi återtar vår tidigare rutin med olika ”dagens” fem dagar i veckan, dessutom veckans soppa, veckans veg ( vi tar veg på allvar), melts och en liten á la carte.

Lunch fram till 14.00 därefter enklar smårätter för dig som missade lunchen eller för dig som är sugen på nåt gott kanske tillsammans med en öl eller ett glas vin.

Vi är små vi är nära vi är flexibla. Vi är bröd, sött och god mat i en härlig mix – vi är Brunkebergs bageri med bistro – Bread and Table.

Åter varmt välkomna till oss.

Heléne (mamma Brunkan) och Mathias

PS: Vill du ” låna ” vår lokal kvällstid till firande, styrelsemötet eller firmamingel? Vi har ”Privat dining” för er. Maila på info@breadandtable.se