

Det strøymde på med gjester og helsingar til Elins.

16.06.2018



Helsingane og gjestene strøymde på i Skålagato i dag. Mette Friheim har fanget fullt ved overlevering til Elin Enes.

Klokka 10 i dag opna Elins Matgleder, Rosendal, lunsjrestaurant i Rosendal. Innan ein time var mange gjester på plass ute og inne. Det strøymde på med helsingar frå næringsdrivande i Skålagato, Rosendal utvikling, leverandørar og handverkarfirma. Uskedalen.no merka seg at det var helsingar frå Uskedalen, mellom anna frå trufaste kundar og naboar.

Alt er lagt til rette for eit fint opphald på Elins Matgleder i Rosendal. Lokalet er nytt med inventar som høver til plassen. Det er 45 sitjeplassar inne og 30 plassar ute. Restaurantkjøkkenet er laga med tanke på ei effektiv drift. Det er mellom anna kjølebeholdarar som skal halda maten i sin rette konsistens. All catering vil gå ut frå produksjonskjøkkenet i Uskedalen.

Menyen er presentert i ein vakker trykksak. Her finn du smårettar, salat, varmrrettar, pizza, varme baguettar, dessert og barnemeny. Gjestene kan velja varm drikke, brus/juice, cider, øl, vin og alkoholfri drikke. Prisane er moderate.



På plassen finn du eit variert tilbod i kortreist og heimelaga produkt, det meste laga av Elin sjølv, men også med levering frå Askim Bær og Frukt.

I restauranten finn vi også kortreist og heimelaga produkt for sal. Det meste er laga av Elin sjølv, som syltetøy, gele, kjeks - tilsaman 20 ulike produkt. I tillegg kjem produkt levert frå Askim Bær og Frukt,- mellom anna sider, saft, syltetøy og eplemos.

Elins Matgleder, Rosendal, skal gje fast arbeid til tre tilsette. I sesongen vil antal tilsette vera sju. Det har vore opplæring på personalet og lokalet er alt prøvd for gjester i organiserte grupper.

Tekst/foto/nett: Kristian Bringedal



Ein smilande og blid betjening helsar deg velkomen. F.v: Veslemøy Haugland, Anine Enes og Solveig Haugland.