

## Försäljning av Norrbo Central



Norrbo Central är en liten välskött krog med fullständiga rättigheter i lilla Norrbo utanför Hudiksvall. Läget är naturskönt med utsikt över sjön Södra Dellen. Restaurangen uppskattas för sin mysiga och hemtrevliga atmosfär av såväl utsocknes gäster som lokalbefolkning. De nuvarande ägarna, två inflyttade ingenjörer, har under två år på fritiden renoverat fastigheten samt startat upp och utvecklat verksamheten, visat att den fungerar och vill nu att någon ny ägare tar över och utvecklar verksamheten ytterligare. Namnet Norrbo Central föddes ur tanken att vara en central mötesplats i Norrbo – vilket krogen också har blivit.



## Fastigheten

Fastighetsbeteckning: Hudiksvall Hålsjö 3:12  
 Adress Hålsjö 53 samt 55, 820 64 Näsvisen  
 Läget är centralt beläget i Hålsjö mitt emot Handelsboden.  
 Fastigheten är ansluten till gemensamt vatten och avlopp.





Tomtarean är 2750 m<sup>2</sup> och fastighetens taxeringsvärde var 87 000 SEK år 2008. Tomten är bebyggd med tre hus: Restaurangbyggnaden i väster, ”bageriet” i öster och ett enkelt garage i söder. Husen var vid 2008 års taxering värderade till 0 SEK med ett byggnadsvärde under 50 000 SEK och taxeringskod 213. Detta kommer att ändras vid pågående taxering. Gårdsplanen mellan de tre husen utgörs av en stor plan gräsyta lämplig för parkering med plats för ca 10 bilar. Väster om restaurangen finns ett inhägnat område om ca 500 m<sup>2</sup> i den gamla trädgården med bland annat fruktträd, rosor och rabarber. Gräsmattan har utnyttjats som uteservering i ”trädgården” där man har kunnat dricka öl, sitta och äta, spela krocket eller låta barnen leka. Framför restaurangen finns ett par blomsterrabatter, sparrisodlingar och en stor mängd vilda smultron.





## Restauranghuset

Restaurangen har en yta av ca 57 m<sup>2</sup> fördelat på hall, två rum för gästerna, ett kök och en gästtoalett. Huset är en gammal timrad parstuga renoverad till en gemytlig och välfungerande standard. Vid renoveringen har en professionell färgsättare använts som rådgivare för att ge en behaglig atmosfär. Huset värms med direktverkande el samt en mycket effektiv vedkamin i det norra rummet. Elsystemet är modernt med såväl automatsäkringar som jordfelsbrytare. Huset har ett relativt nytt och tätt plåttak. Vinden är oinredd och används som kallförråd. Det finns utrustning för trådlöst internet i huset.





Det södra rosarandiga rummet är lämpligt för ca 16 sittplatser. Ena väggen pryds av en naturinspirerad och spännande bildtapet. Rummet är möblerat med stolar, bord och kökssoffor i loppisstil.





Det norra blåblommiga rummet har en uppskattad vedkamin, vit bröstpanel och en mild tapet i gammal stil. Till inredningen hör förutom bord och stolar även en gammal köpmandisk, bardisk, displaykyl, väl fungerande antik kaffekvarn, skåp, disk- och vedställ. Här finns normalt plats för 12 gäster (ofta tränger sig fler in runt bordet vid den värmande kaminen och baren).





Farstun upplevs även den som hemtrevlig med en rad hängare för gästernas jackor. Större delen av kunderna känner sig så hemma att de även ställer av sig skorna i hallen vilket såklart underlättar städningen. I anslutning till hallen finns även en gästtoalett samt en kall städskrubb/förråd.

Toaletten är fräsch och lätt att hålla ren med blå klinkers på golvet och vitt kakel på utsatta väggar.





Köket är ett minimalt men väl fungerande restaurangkök där man får arbeta enligt principen att skilja i tid. Vid Norrhälsinge miljökontors inspektioner har vi fått lokaler och verksamhet godkända utan anmärkningar. Utrustningen består av tre rostfria bänkar med två hoar och engreppsblandare, handtvättfat med engreppsblandare, äldre diskmaskin för storkök som diskar en back på ca 3 minuter, hyllor och skåp, spisfläkt med lätt diskbart fettfilter, induktionsspis med 4 zoner, varmluftsugn, ett fullhögt kylskåp, en fullhög frys, ett halvhögt kylskåp, mikrovågsugn samt behållare för källsortering av köksavfallet.





Till restaurangen hör även en större uteservering med blandade café- och utemöbler samt röda parasoller (utan reklam) och fasta fästen för dessa i räcket. Från uteserveringen har man en underbar utsikt över Hålsjöviken i sjön Södra Dellen. Uteserveringen har även en trappa direkt ner till den med staket inhägnade trädgården som även den i dagsläget omfattas av serveringstillståndet för alkohol. Handikappingången till restaurangen går via uteserveringens ramp.

### ”Bageriet”

Det så kallade ”bageriet” om ca 75 m<sup>2</sup> används för närvarande som personalutrymme inklusive toalett med dusch, kontor, förråd och konferensrum. Huset är något nyare än restaurangbyggnaden, förmodligen 1930-tal, och försett med falsat plåttak. Elinstallationer är till stor del renoverade med jordfelsbrytare och automatsäkringar. Huset värms med direktverkande el samt en effektiv och tyst luft-luftvärmepump från 2010. I husets ena hörn finns ett enkelt pentry med diskbänk, litet kylskåp och lös kokplatta. Konferensrummet är ljus och fräscht med plats för ca 16 personer. Personaltoaletten är nyrenoverad med ny våtrumsmatta, nytt porslin och ny duschkabin. I kontorsutrymmet finns plats för ca fem kontorsplatser och telefonledning med möjlighet till ADSL-anslutning för internet med mer än 10 MBit/s. Nätverkskabel finns dragen mellan de två husen vilket innebär att internetanslutningen även går att använda i restauranghuset (användbart t.ex. till kortläsare).





Ovanför det inredda markplanet finns en stor kallvind, lämplig för förvaring av skrymmande utrustning. Det finns även ett rum med härlig utsikt, vilket efter renovering kan användas för t.ex. övernattnig.

Det falsade plåttaket är inte 100% tätt vilket innebär ett visst takdropp vid regn, vilket dock snabbt torkar upp i den luftiga vinden. Vi känner inte till några fuktskador på huset som inte blivit åtgärdade. Man bör dock vara vaksam och sköta takskottning på utbyggnaden samt leda bort regnvatten från väggarna för att undvika att fuktskador uppstår.

Den orenoverade källaren har tidigare inrymt Einar Gustavssons bageri. Ugnen, maskiner, plåttställ m.m. från den tiden finns kvar. Källaren fungerar i dag som förrådsutrymme.

Till huset följer ett flertal kylar och frysar samt en mängd möbler.

## Garaget

Det enkla garaget är på ca 40 m<sup>2</sup> med utrymme för en bil samt ett förrådsutrymme, tidigare tvättstuga. Huset är försett med pannplåt. Periodvis har taket saknat någon plåt och innertaket har då blivit fuktskadat. Huset har nu torkat upp och står stabilt och är inte i akut behov av renovering för bärigheten.



## Verksamheten

Då Norrbo Central drog igång efter renovering sommaren 2010 var öppettiderna generösa och gästerna långt fler än förhoppningarna hade tillåtit. Det var förstås väldigt roligt men efter tre veckor fick de två oerfarna krögarna stänga verksamheten p.g.a. utmattning, och tänka om. Det nya konceptet landade i att begränsa öppethållandet till de flesta fredagkvällar, och nu fungerade det mycket bra för krögarna. Även gästerna accepterade glädjande nog de något oregelbundna öppettiderna. Under juli månad 2011 hölls det öppet tre kvällar i veckan.



Endast en liten annonseringskampanj i Hudiksvalls Tidning har genomförts, eftersom den så kallade mun-mot-mun-metoden samt marknadsföring via sociala medier (Facebook och blogg) har fungerat tillräckligt bra för att täcka krögarnas önskemål. Gästerna har till stor del kommit från Norrbo, men i takt med att ryktet har spridit sig har även utsocknes besökare och stamkunder blivit mer frekventa. Under sommaren passerar ett stort antal semesterbesökare precis utanför restaurangen, då den ligger jämte ett känt turiststråk (snart förhoppningsvis brunvit-skyldad väg) mellan Dellensjöarna.

Norrbo Central har till stor del haft lokala producenter som matleverantörer, såsom Dellenlax, Kristians gård, Farmens Ekovaror samt egenfångad fisk. Ekologiska råvaror och råvaror av hög kvalitet har gärna valts. Restaurangens attraktionskraft har byggts på personligt och hjärtligt bemötande, välsmakande mat som lagats från grunden samt servering av alkohol. Den bifogade menyn i slutet på detta prospekt ger en bild av restaurangens inriktning.

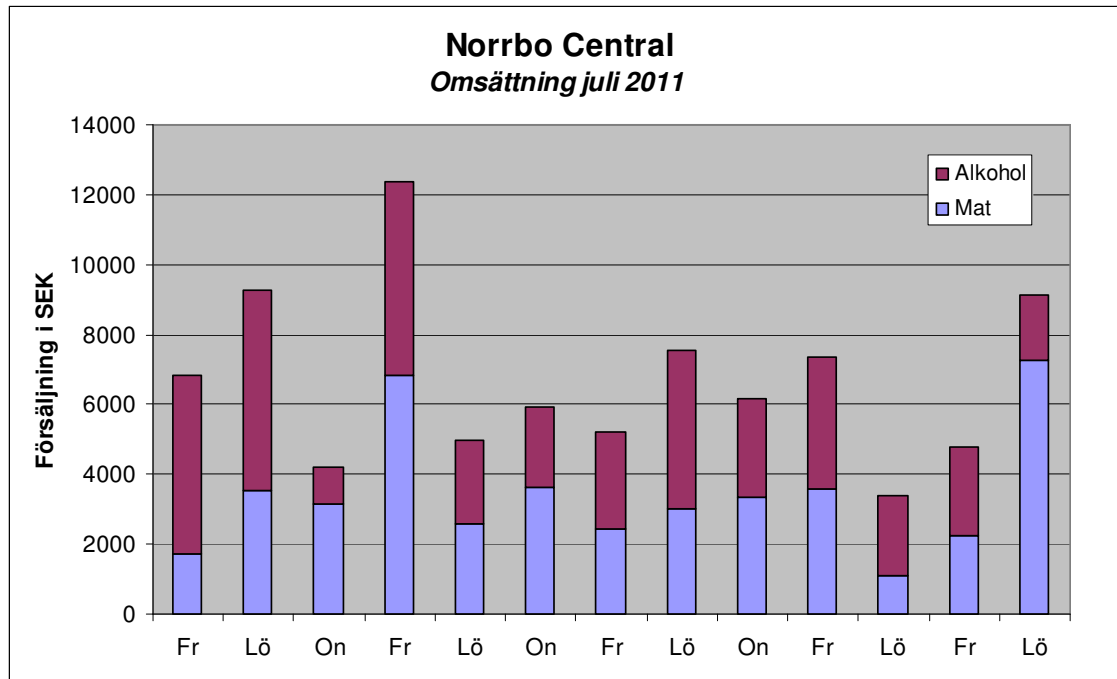
Gästerna har berömt verksamheten för dess goda mat (till glädje för de två ingenjörskrögarna), att krogen är hemtrevlig och mysig, och för att den ligger på landsbygden. Det sistnämnda har varit en viktig del för krögarna, som brinner för en levande landsbygd.

Omsättningen har sedan starten ökat stadigt. Nu snittar den ca 7 000 SEK/kväll med öppet mellan kl 18 och 24 varav hälften kommer från mat och hälften från alkohol. Den högsta



uppnådda omsättningen är drygt 16 000 SEK under en kväll. För en erfaren/utbildad krögare och med lämplig marknadsföring är det säkert möjligt att uppnå helt andra belopp.

Krögarna har ofta haft någon ungdom från bygden på timanställning i verksamheten. Denna har hjälpt till i köket samt städlat lokalen.



## Utvecklingsmöjligheter

Då Norrbo Central startade fanns visionen om att utöva turistverksamhet, såsom uthyrning av båtar, cyklar och snöskor samt naturupplevelser och kurser. Efter omstruktureringen av verksamheten har dock ingen tid funnits för nuvarande ägare att utveckla denna del, som ägarna ser har stor potential som komplement till krogverksamheten.

Inte heller har tanken om konferenser och kontorshotell hunnit bli marknadsförd i någon nämnvärd utsträckning.

Gällande krogen har man upplevt en efterfrågan på catering, något man också har levererat vid ett par tillfällen. Bokningar för grupper såsom skolor, familjer och fester har också förekommit. Man har några gånger haft temakvällar runt musik eller en viss nation vilket har varit uppskattat.

Endast fantasin sätter begränsningarna ...





## Pris

Verksamheten säljs i sin helhet inkluderande fastighet, utrustning, möbler, kassaregister, hemsida, logotype etc., exklusive egenkontrollprogram, till högstbjudande med ett utgångspris på 750 000 SEK.

För ytterligare information och visning kontakta:

Bodil Nylander, 070-677 10 12, [bodil@norrbocentral.se](mailto:bodil@norrbocentral.se)

eller

Henrik Rödjegård, 0730-49 59 70, [henrik@norrbocentral.se](mailto:henrik@norrbocentral.se).



# Dryck

Se separat meny för öl,  
vin och drinkar!

## Alkofritt

Kranvatten	Gratis
Bubbelvatten	10:-
Saft	10:-
Juice	10:-
Läskeblask	15:-
Lättöl	15:-
Alkoholfri öl	25:-
Alkoholfri cider	25:-
Alkoholfritt vin (glas)	30:-
Kaffe/The	15:-

## Cider

Cider (Xide, blandade) 33 cl	40:-
Cider (torr, äpple) 33 cl	50:-

## Sprit

Beefeater gin	15:-/cl
Grants/Jack Daniels/	
Famous Grouse whisk(e)y	15:-/cl
Bacardi rom svart/vit	15:-/cl
OP aquavit	15:-/cl
Absolut vodka/kurant	15:-/cl
Grappa Gewurztraminer	15:-/cl
Sierra Tequila	15:-/cl
Baileys	15:-/cl

## Findricka

Whisky Mackmyra/Laphroaig	20:-/cl
Tequila Los Tres Toños	20:-/cl
Cognac Svart Renault	20:-/cl
Rom Diplomático	20:-/cl

## Likör o.d.

Lapponia hjortronlikör	10:-/cl
Passoã passionslikör	10:-/cl
Martini vermouth röd/vit	10:-/cl
Marsala dessertvin	10:-/cl

## Special

Hojt "Helens bäver"	15:-/cl
---------------------	---------



# Meny



## Smått å gott

<b>Ost(-ar)</b> 50:- <i>Välj bland kvällens urval av ost: En (större) till tre (mindre) bitar. Till detta kommer lite knäcke, en bit surdegsbröd och en klick marmelad. Vi hjälper dig gärna med eventuellt vinval.</i>	<b>Tre korvar</b> 50:- <i>Tre olika korvar med tomat och syltlök är ett fint tilltugg till öl.</i>	<b>Vitlöksbröd</b> 20:- <i>Två rostade brödsivor som vi brer rikligt med vitlökssmör på.</i>
<b>Salta nötter/Chips</b> 15:-		

## Lätta rätter

**Piroger** 60:-  
*Vänd Gorby´s ryggen och spana in våra rejäla hembakade piroger, en med köttfärsfyllning och en med gröt- och baconfyllningen.*

**Grön ärtsoppa** 50:-  
*Ljuvligt gräddlen och vårgrön är denna soppa som du avnjuter med pepparotsost på bröd.*

## För de små liven

**Pizzasmörgås** 30:-  
*Gjord på en polarkaka med mild tomatsås, skinka och ost ovanpå.*

**Köttbullar** 40:-  
*Ekologiska köttbullar med pasta, ketchup och de grönsaker du själv önskar.*

## Rejält

**Farmens utskurna nötbiff** 150:-  
*Åsa och Björn på Farmen i Grängsjö har låtit köttet möra längre än du vågar tro för att få fram ett supermört och otroligt smakrikt kött. Varje köttleverans provsmakas för att säkra köttets prima kvalitet. Vi serverar stolt dessa biffar medium rare med potatisgratäng, svampar, pepparsmör och en skiva grönmosgelost.*

*Ta gärna vårt röda Ripassovin eller den alkoholfria ölen Störtebeker till denna rätt.*

**Kallrökt Dellenlax** 130:-  
*Den här regnbågen är odlad av Hellsén och Rask utanför Hålsjöholmen precis nedanför Norrbo Central. Det rena sjövattnet ger en erkänt god kvalitet på fisken. Vi steker den lätt och serverar med kokt delikatesspotatis, haricot verts och en ljuvlig hjortronsås.*

*Till laxen kan vi framförallt rekommendera vitt Gewurtztraminer eller det lätta röda Beaujolais Royal. Som alkoholfritt alternativ passar den torra cidern Stowford Press.*

**NC-burgare** 100:-  
*Vår svulstiga hamburgare som redan har blivit en klassiker. Gjorda på kött från Farmen (se t.v.). Brödet är bakat av Frimodigs i Gammelsträng och förutom färsburgaren ligger där ägg, ost, bacon, dressing, saltgurka, färska grönsaker, ketchup och senap. Allt serveras med klyftpotatis.*

*Till burgaren dricker man såklart Coca cola ☺ eller kanske grillrestaurangen Texas Longhorns eget röda vin.*

**Lammkorv** 90:-  
*På Kristians i Delsbo har man inte bara en fin omsorg om sina djur, man vet också hur en riktig korv skall smaka. Den här korven innehåller inga konstigheter bara kött, lite späck och kryddor. E-nummer och potatisstärkelse undviker man. Vi serverar korven med klyftpotatis och stekt ägg.*

*Ett stort glas mjölk eller en kall öl till detta?*

**Chili con carne** 80:-  
*En lagom het köttfärsgräda med bönor och en massa grönsaker, som du får med sallad, creme fraiche och vitt bröd.*

*Här passar förstås en Corona/Störtebeker och kanske en liten fin tequila.*

## Sött å gott

**Jordgubbsdröm** 50:-  
*Vaniljglass med varma jordgubbar, grädde, hackade nötter och choklad toppat med jordgubbslikör. Oj oj oj, säger vi, sååå gott!*

**Syltad ingefära** 40:-  
*Serveras med vispad grädde och/ eller glass. Kryddigt, sött och sofistikerat ☺*

**Norrbo Central** X:-  
*Liten charmig restaurang kryddad med underbara gäster, nu till salu. Prata med personalen vid intresse.*

**Glasspinne** 10:-  
*En liten munsbit.*

**Chokladtryffel** 30:-  
*Henriks hemgjorda tryffel med smak av kryddig stjärnannis. Till det en klick tranbärssylt som Bodil har plockat bären till på en frostig myr nära Lintjärn!*



# Vin

## Rött vin

**Husets (Glas 50/Halv 110/Hel 220 kr)**  
**Beaujolais Royal**

Bärig, örtig smak med inslag av jordgubbar och hallon.

**Il Conte (Montepulciano d'Abruzzo)**

Mycket fruktig smak med inslag av fat, körsbär, örter, lakrits och vanilj.

- - - - -

## Helflaska

**Texas Longhorn (Charcoal Shiraz)**

Fruktig och fyllig med mjuk tanninstruktur och toner av mörka bär, viol, charkuterier och peppar. **270 kr**

**I Castei (Ripasso)**

Utvecklad, kryddig smak med inslag av fat, torkade körsbär, romrussin, mintchoklad och vanilj. **290 kr**

## Vitt vin

**Husets (Glas 50/Halv 110/Hel 220 kr)**  
**Lindemans Bin 65 (Chardonnay)**

Torr, fruktig smak med inslag av fat, gula äpplen, persika och vanilj.

**Jacob´s Creek (Chardonnay)**

Torr, ungdomlig, fruktig smak med inslag av fat, ananas, citrus och grön banan.

- - - - -

## Helflaska

**Gewurztraminer (Réserve Henny)**

Torr, kryddig, blommig, druvtypisk smak med inslag av litchi, honung, ananas, rosor och grapefrukt. **290 kr**

**Prosecco (Pizzolato)**

Mousserande. Torr, fruktig smak med inslag av päron, vingummi och mandarin. **250 kr**

## Alkoholritt vin

**(Glas 30kr/Hel 100 kr)**

### Rött

**Loxton (Cabernet Sauvignon)**

Bärigt, syltigt och aningen örtigt

### Vitt

**Loxton (Semillon Chardonnay)**

Torrt och fruktigt med viss sötma

# Öl, vin & drinkar



## Öl

### Alkoholfri öl

Störtebeker 33 cl 25:-

### Lättöl

Spendrups 33 cl 15:-

### Mellanöl

TT 33 cl 35:-

### Ljus lager

Corona 33 cl 40:-

Arton56 33 cl 40:-

Arboga eko 50 cl 60:-

Eriksberg 50 cl 60:-

Mariestads 50 cl 60:-

Staropramen 33 cl 40:-

### Mörk lager

Zeitgeist 33 cl 40:-

### Ale

Oxford Gold 33 cl 40:-

Kilkenny (patron) 44 cl 50:-

Oppigårds Golden 33 cl 40:-

1698 33 cl 40:-

Whitstable Bay 50 cl 60:-

### Stout

Guinness (patron) 50 cl 60:-

# Drinkar

med prisexempel

## White Russian

Vodka (4cl), kahlúa (2cl),  
gräddmjölk  
75:-



## Irish coffee

Whisky (4cl), kaffe,  
socker, grädde  
60:-



## Frozen Strawberry Margarita

Tequila (4cl), triple sec  
(2cl), lime, sockerlag,  
jordgubbar  
90:-



## Copperino

Galliano (2cl), kalúha (2cl),  
grädde, muskotnöt  
60:-



## Ragnar

Absolut Kurant (4cl),  
lime, fruktsoda  
60:-



## Dry Martini

Gin (3cl), vermouth  
(3cl), oliv  
75:-

Hot shot  
Galliano (2cl), kaffe (2cl),  
grädde  
40:-



## Beachfloat

Passoä (3cl), Vodka lime  
(3cl), tranbärsjuice,  
apelsinjuice, citron  
75:-

Gin och tonic  
Hmm. Gin (4cl) och tonic?!  
60:-



Long Island Ice Tea  
Vodka (2cl), gin (2cl), rom  
(2cl), tequila (2cl),  
cointreau (2cl), lime, cola  
150:-

## Kiwi daiquiri (Alkoholfri)

Kiwi, flädersaft,  
citron, sockerlag  
40:-



## Lingon caipirinha (Alkoholfri)

Lingon, svartvinbärssaft,  
sockerlag, sodavatten  
40:-

