



MENY

SMÖRGÅSAR

LANDGÅNGAR

SNITTAR

DANSKA SMÖRREBRÖD

COCTAILTILLTUGG

SMÖRGÅSTÅRTOR

SALLADER

FÖRRÄTTER

KALLSKURET

LAX

TAPPAS

BUFFÉER

JÄTTE PLANKOR

KALASFAT

RYKANDE VARMT

SMÅ RÄTTER

DESSERTER



MAT MED TRADITION OCH KUNSKAP

I vårt Skafferiet finns inte bara råvaror av högsta kvalitet. Här finns också stor kunskap om mat och lång erfarenhet av hur mat ska lagas för att råvarorna ska komma till sin rätt. Vi ordnar maten både till den lilla och den stora festen. Som du ser i vår meny, har vi mycket att välja på. Och har du egna önskemål ordnar vi självklart även det!

Extra stolta är vi över delikatesserna från vårt eget rökeri. Vad sägs om tex. nyrökt norsk fjord-lax, kallskuret rökt örtmarinerat oxinnanlår eller rökt kyckling. Det är festmat vi gärna rekommenderar.

Sist men inte minst, vi är skåningar och lever efter talesättet: "Go mad o möed mad".

Vi lovar alltså att det inte bara smakar gott utan också att portionerna är generöst tilltagna.

Vi kan ombesörja förmedling av serveringspersonal och uthyrning av bord, stolar och porslin.

Beställa

Vi tar emot beställningar via telefon eller fax.

Välkommen!

Priserna gäller vid avhämtning.
Gäller fr.o.m 2015-10-01 med reservation
för fullbokat, tryckfel, oförutsedda pris-
stegringar och ändringar i moms.



Söderslätts Skafferiet

Hamargatan 3, 235 32 Vellinge

Tel: 040-42 19 93, Fax: 040-42 19 80

E-post: kontakt@soderslattskafferiet.se

www.soderslattskafferiet.se

www.skafferiet.net



SMÖRGÅSAR

Ägg och sill, Leverpastej, Pannbiff, Köttbullar

40:-/st

Skinka, Rostbiff, Räkor, Lax, 2 sorters ost

55:-/st

Jättebaguetter med skinka/ost, Rostbiff, Laxsallad, Räksallad m fl.

45:-/st

SNITTAR

2 sorters

Lax och rostbiff

55:-/st

3 sorters

Ägg och sill, rostbiff, 2 sorters ost

75:-/st

3 sorters

Lax, skinka, 2 sorters ost

75:-/st

LANDGÅNGAR

Lyx

Ägg och räkor, färskrökt lax, skinka, rostbiff, 2 sorters ost

85:-/st

Skafferiets Favorit

Ägg och räkor, rökt ål, färskrökt lax, rostbiff, 2 sorters ost

98:-/st

Vegetarisk

Ägg, tomat, lök, frukt, 2 sorters ost

85:-/st

SMÖRREBRÖD

Rostbiff, Leverpastej, Fläsksteg, Spättfilé, Dyrelegens nattamad,

Ost, Fläskrullad, Hönsesallad, Ägg och sill, Brie/Cheddar

35:-/st

COCKTAILTILLTUGG

Minikrustader med ost, Minipizzor, Tunnbrödsrullar med lax

Champinjonhattar med pastej, Rostbiffsnitt

75:-/pers

Minipizzor, Snitt med löjromsgrädde, Laxboll på pumpernickel

Snitt med 2 sorters ost, Viltsteksrulle

80:-/pers

Laxmoussefyllda cocktailtomater, Viltsteksrulle, Minipizzor

Pumpernickel med paté, Minikrustad med ost

85:-/pers

SMÖRGÅSTÅRTOR

Köttårta med skinka och rostbiff

6-8 pers **450:-/st**

Köttårta med skinka och rostbiff

10-12 pers **585:-/st**

15 pers **780:-/st**

Köttårta med skinka och rostbiff

På plankor som är 1,20 m långa

25-30 pers **1.375:-/st**

Skaldjurstårta med laxfyllning, räkor, färskrökt lax

6-8 pers **480:-/st**

Skaldjurstårta med laxfyllning, räkor, färskrökt lax

10-12 pers **625:-/st**

15 pers **830:-/st**

Skaldjurstårta med laxfyllning, räkor, färskrökt lax

På plankor som är 1,10 m långa

25-30 pers **1.450:-/st**

Räktårta de Luxe. Lax och crabfish fyllning med handskalade räkor,

stenbitsrom, kallrökt lax

6-8 pers **700:-/st** 10-12 pers **900:-/st**

15 pers **1200:-/st** Plankor 25 pers **1800:-/st**

Italiensk delikatesstårta med lufttorkad skinka, salami,

mozarella och saltorkade tomater

6-8 pers **500:-/st** 10-12 pers **650:-/st**

15 pers **880:-/st** 25-30 pers **1550:-/st**

VELLINGETÅRTA

med med räkor och rostbiff

6-8 pers **500:-/st** 10-12 pers **650:-/st**

15 pers **880:-/st** 25-30 pers **1550:-/st**

SALLADER

Kycklingsallad

70:-/pers

Kassler, rostbiff skinka

75:-/pers

Räk-, lax- eller Skafferiets viltsallad

95:-/pers

Grekisk sallad med tzatsiki

75:-/pers

PASTASALLADER

Pasta med kassler och salami

70:-/pers

Pasta med kyckling

70:-/pers

Pasta med lufttorkad skinka och saltorkade tomater

80:-/pers

Pasta med lax och skaldjur

90:-/pers

*I priset ingår hembakat bröd och valfri sås
(Rhode Island, dijon, vitlök, curry eller örtsås)*

FÖRRÄTTER

Skånsk Sillamad (*kavring, kokt potatis, löksill*)

45:-/pers

Laxmousse med vingelé och kuvertbröd

58:-/pers

Laxpaté med räkor, grön sparris och forellromsås

63:-/pers

Räkbakelse med stenbitsrom och färskrökt lax

60:-/pers

Toast Skagen

60:-/pers

Maritimrosor (*färskrökt lax, räkor och pepparrotsgrädde*)

62:-/pers

Kyckling- och kräftstjärtssallad med papaya

60:-/pers

KALLSKURET

Kassler, skinka eller rostbiff

Upplagt och rikligt dekorerat inkl valfri sallad

1 sort **95:-/pers** 2 sorter **115:-/pers** 3 sorter **135:-/pers**

Hemlagad paté med tillbehör och cumberlandsås

75:-/pers

Rökt örtmarinerat oxinnanlår med fransk potatissallad

120:-/pers

Rökt kyckling med Waldorfsallad

125:-/pers

Kallrökt och lufttorkad skinka med melon, exotiska frukter och klar potatissallad

120:-/pers

Helstekt kall oxryggfilé

Upplagd och rikligt dekorerad

Välj mellan en kall potatissallad eller en krämig potatisgratäng och madeirasås att värma till

135:-/pers

Italienskt delikatessfat

Kallrökt skinka, bresola och stekt marinerad kycklingfilé med tillbehör. Till detta serverar vi pastasallad, två sorters dressing och italienskt bröd

140:-/pers

Stora fågelfatet

Varmrökt kyckling, rökt kalkonbröst, rökta ankbröst

Upplagd och rikligt dekorerad

Till detta en krämig Waldorfsallad

135:-/pers



LAX

Varmrökt laxfilé Garni, hemlagad majonnäsås

110:-/pers, 125:- med potatis

Färskrökt lax, sparris, stenbitsrom, lingonpepparrotsgrädde

110:-/pers

Gravad lax med hovmästarsås

110:-/pers

Pocherad citronmarinerad laxfilé med kiwi och örtsås

110:-/pers, 125:- med potatis

Laxpaté med forellsås

75:-/pers

TAPAS

Samtliga Tapasrätterna minimum 12 personer

Skärgårdstapas

Laxknyte med räkor på baguette, Rökt ålfilé på knäcke, Kräftsallad med löjrom, Västerbottenpaj

125:-/pers

Norrländska tapas

Tunnbrödsrulle med lax, Rökt viltsteksrulle på grovt bröd, Löjromsboll, Murkel brylé, Västerbottenpaj

125:-/pers

Danska Tapas

Rostbiff på rågbröd, Hönsesalat, Dansk ribbefläsk, Liten hakkebiff med lök, Ost

125:-/pers

Italienska tapas

Salami på foccetiabröd, Mortadella på foccetiabröd, Lufttorkad skinka med melon, Bresola med mozzarellaost, Gorgonzola med oliver och druvor

135:-/pers

BUFFÉER

Minimum 12 personer för samtliga bufféer.
Till bufféerna ingår hembakat bröd

1. Varmrökt lax med hemlagad sås. Rostbiff med potatissallad

135:-/pers

2. Pocherad citronmarinerad laxfilé med örtsås. Rökt och lufttorkad skinka med exotiska frukter och klar potatissallad

145:-/pers

3. Paté med sås. Färskrökt lax. Kycklingpaj.
Örtmarinerat oxinnanlår. Fransk potatissallad. Tzatsiki

165:-/pers

4. Stekt marinerad kycklingfilé. Skinka med ananassallad.
Kräfttårta. Paj med västerbottenost

170:-/pers

5. Dubbelmarinerad oxfilé. Champinjonhattar med stenbitsrom.
Grillad kycklingfilé, Marinerade vitlöksklyftor.
Scampi i het sås. Pastasallad med salami

190:-/pers

6. Färskrökt lax. Rostbiff med potatissallad. Paté med tillbehör.
Rökt kyckling med Waldorfsallad

170:-/pers

7. Pocherad citronmarinerad laxfilé med örtsås. Rökt kycklingfilé med Waldorfsallad. Kallrökt och lufttorkad skinka med melon. Dessertost med kex och druvor.

180:-/pers

8. Varmrökt laxfilé. Skaldjursmousse med räkor och forellromsås.
Rökt kyckling med Waldorfsallad. Skafferiets viltsallad med avocado och cambozolaost

180:-/pers

9. Skaldjursmousse med räkor och forellromsås. Melon med kallrökt och lufttorkad skinka. Helstekt kall rygghfilé med klar potatissallad.
Kycklingpaj. Grekisk sallad med tzatsiki

180:-/pers

10. LYX. Gourmetfat uppdelat på 3 fat

Fat 1

Färsk gravlax, ägg med räkor och majonnäs och ål med ägggröra

Fat 2

Skinka och rostbiff

Fat 3

Ostbricka med kex

195:-/pers

11. Kall marinerad kyckling- och fläskfilé med BBQsås och sweet chili.
Rikligt dekorerad med exotiska frukter, klar potatissallad

170:-/pers

Dansk buffé

2 sorters sill, pillade räkor, gravlax med sås, spättfilé med remoulad, lun leverpastej med bacon och brynta champinjoner, hönsesalat, rostbiff med rostad lök, danskt ribbefläsk med rödkål, kryddstark hårdost, rågbröd och fransbröd, smör

245:-/pers

Minimum 15 personer

Italiensk buffé

Salami, tomat och mozarella, mortadella, pasta med havets frukter, lufttorkad skinka med melon och druvor, carpaccio med marinerat oxkött, paj med saltorkade tomater och mozzarellaost, ostfyllda crepes med tomatsås, ostar, grissini och italienskt matbröd

240:-/pers

Minimum 15 personer

Grekisk buffé

Souvlaki (grillspett). Keftedes (grekiska köttbullar) i tomatsås. Grillad kyckling med rosmarin, timjan och vitlök.

Grekisk bondsallad med fetaost. Vitlöksmarinerade champinjoner.

Marinerade oliver med saltorkade tomater. Tzatziki.

Brytbröd och smör + valfri potatis

235:-/pers

Minimum 15 personer

Medelhavsbuffé

Grekisk sallad med tzatziki, pastasallad med havets frukter, lufttorkad skinka med melon, timjankyckling med grön ostsås, ostbricka, oliver

Samt småvarmt:

Souvlaki, paella med kräftor, moussaka, nybakat medelhavsbröd

240:-/pers

Minimum 15 personer

SMÅRÄTTER

Pajer

Grönsaks-, köttfärs-, kyckling- eller skaldjurspaj.

Grönsallad och dressing ingår

69:-/pers

Pytt

Pytt i Panna med ägg och rödbetor. Kavring och smör ingår

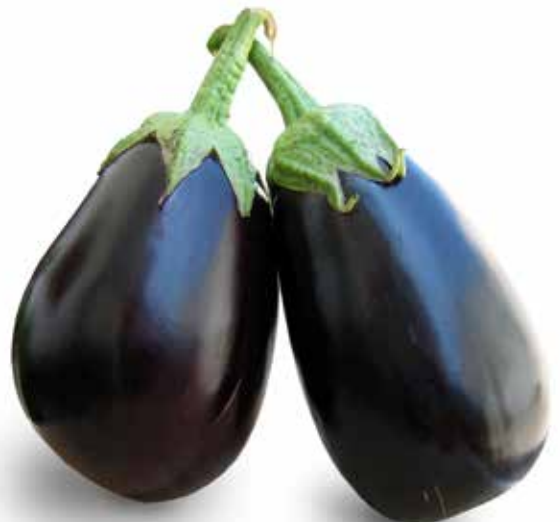
70:-/pers

Skomakarlåda

Hemlagad pannbiff, stekt lök, bacon och pommes duchesse

75:-/pers

Dessa rätter kan även fås rykande varma mot tillägg på
20:- 8-12 personer, 10:- från 12 personer



3-RÄTTERS MENYER

Till bröllop och andra festliga tillfällen. (Minimum 12 personer)

Meny 1

Maritimrosor (färskrökt lax, räkor och pepparrotsgrädde)

Helstekt fläskfilé med champinjoner, wokade grönsaker och råstekt klyftpotatis. Valfri sås ingår.

Dajmtårta

215:-/pers

Meny 2

Kyckling- och kräftstjärtsallad med papaya (tallriksserveras)

Inbakad fläskfilé med krämig ostfyllning. Serveras med purjolökspotatis, grönsaker och maderiasås.

Tobleroneparfait

220:-/pers

Meny 3

Laxpaté med räkor, grön sparris och forellromsås.

Hummerspäckad oxfilé på strimlad grönsaksbädd med murkelstuvning, grillad tomat, stekt smålök och broccoli. Serveras med krämig potatisgratäng och tryffelsås.

Vaniljpannacotta

285:-/pers

Meny 4

Räkbakelse

Inbakad gorgonzolafylld oxfilé med färska legymer, råstekt klyftpotatis och rödvinsås.

Krokantglasstårta

280:-/pers

Meny 5

Laxmousse med vingelé

Lammfilé under smördegstäcke. Fyllt med gräddstuvad purjolök, råstekt potatis, färska grönsaker och myntasås.

Tryffeltårta med vispad grädde

250:-/pers

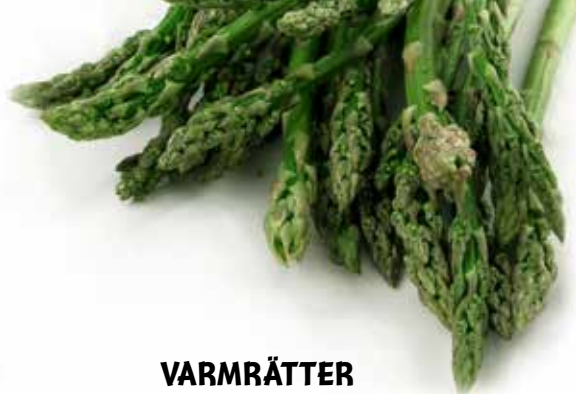
Meny 6

Delikatesstallrik

Stekt Bergtungsfilé med sparris, bearnaise, räkor, champinjonestuvning, färska legymer och nykokt potatis.

Inbakad glass

250:-/pers



VARMRÄTTER

Rykande varmt för större sällskap (Minimum 12 personer)

Schnitzel

Välj mellan Cordon Bleu fylld med ost och skinka
Charlemange, champinjon och bearnaisegratinerad
eller klassisk Wienerschnitzel

120:-/pers

Helstekt fläskfilé med champinjoner, wokade grönsaker
och råstekt klyftpotatis.

Välj mellan bearnaise-, dijonsenap-, peppar- eller rödvinsås

125:-/pers

En klassisk filé Oscar gjord på fläskfilé, grön sparris, skysås,
bearnaise, hummer och stekt potatis

135:-/pers

Tyrolerbiffstek – grillad ryggbiff med tomatconccassé,
bearnaise, rostad lök och stekt potatis

145:-/pers

Honungsglaserat ankröbst med apelsinsås,
stekt noisettepotatis och färska legymer

179:-/pers

Gammeldags stek

Ox-, kalv- eller hjortstek med de rätta tillbehören

110/130/150:-/pers

Helstekt rådjursfilé med kantareller, purjolökssuffléer,
portvinsgräddsås och hasselbackspotatis

Dags pris.

Helstekt oxfilé

Välj själv om du vill ha den inbakad med gorgonzola,
murkel- och bearnaisegratinerad eller garni.

Serverad med färska grönsaker, klyftpotatis och rödvinsås

205:-/pers

Stekt kycklingfilé fylld med kallrökt skinka och cambozolaost, serverad
på en bädd av råstekt potatis med varma grönsaker, maderiasås

120:-/pers

Vi levererar maten rykande varm i tid till festen.

Boka i god tid!

VI LAGAR, NI VÄRMER

Ni får maten inkl. tillbehör på fat som ni enkelt värmer hemma när ni önskar.

Fläskfilé italieninspirerad, gratinerad med parmaskinka, soltorkade tomater och mozarellaost. Serveras med varma grönsaker
och råstekt potatis

120:-



Oxfile Provençalé med potatisgratäng, rostade grönsaker och rödvinssås.

185:-

Båtsmansfisk, en underbar gratäng av hällefish och spättfile med champinjoner, räkor och vitvinssås

110:-

Lammfile, under smördegstäcke. Fyllt med gräddstuvad purjolök, råstekt potatis, varma grönsaker, brynta champinjoner

165:-

Hummerspäckad oxfile, på strimlad grönsaksbädd med murkelstuvning, broccoli, stekt smålök.

Serveras med krämig potatisgratäng/klyftpottis och tryffelsås

185:-

Helstekt, viltkryddad fläskfile, på råstekt baconpotatis med gräddstuvad skogssvamp, rostade grönsaker och portvinsspetsad viltsås

120:-

Inbakad fläskfile, med krämig ostfyllning. Serveras med purjolökspotatis, wokade grönsaker och maderiasås

120:-

Murkel och bearnaise gratinerad fläskfile, med råstekt potatis, rostade grönsaker och rödvinssås

120:-

Bergtunga Walevska (Minst 4 personer)

208:-

Bergtunga på bädd av laxpaté, vitvinssås, pommes duchesse och räkor

115:-

File Black & White, ox- och fläskfile på potatisbädd med champinjonestuvning, maderiasås, sparris, kronärtskocksbotten

145:-

Helstekt inbakad hjortfile, med råstekt potatis, kantarellstuvning, purjolökssufflé, grillad tomat, broccoli och viltsås

210:-

Inbakad gorgonzolafyllt oxfile, med råstekt potatis, brynta champinjoner och grillad tomat

185:-

Gorgonzolagratinerad fläskfile, med purjolökspotatis, grillade grönsaker och rödvinssås

120:-

Helstekt marinerad kottettfile, med portvinssuvad champinjoner, pommes duchesse, helstekt smålök och rödvinssås

110:-

Kycklingfile, fyllt med kallrökt skinka och cambozolaost på en bädd av finstrimlade grönsaker med varma grönsaker, stekt noisettepatis och dijonsås

115:-

Helstekt fläskfile med kantarellstuvning, grillade grönsaker råstekt potatis och purjolökssufflé med rödvinssås

129:-

*Dessa rätter kan även fås rykande varma mot tillägg på
20:- 8-11 personer, 10:- från 12 personer*

JÄTTEPLANKOR

med exotiska frukter, 1,20 m långa minst 10 personer.

Kött/ost

Lantskinka, nyrökt oxinnanlår, Cambozolaost, lagrad Cheddar, Waldorfsallad och hembakad bulle

165:-/pers

Fågel/ost

Rökt kyckling, lufttorkad skinka, brieost, gorgonzola, Waldorfsallad och hembakad bulle

175:-/pers

Lax/skaldjur

Lax och skaldjursplanka med gravlax, färskrökt lax, laxpaté, räkor och musslor. Kuvertbröd

Snyggt upplagt med fräscha grönsaker

205:-/pers

KALASFAT

Allt på ett fat för det lilla sällskapet

Ägg, räkor, färskrökt lax, rökt kyckling, hemlagad paté, Waldorfsallad

148:-/pers

DESSERTER

Dajmtårta

35:-/pers

Tryffeltårta med vispad grädde

40:-/pers

Inbakad glass, 2 sorters hemlagad glass med marängtårta

46:-/pers

Hemlagad krokantglasstårta

45:-/pers

Hemlagad parfait. Välj mellan vanilj, hjortron eller toberone

49:-/pers

Broadway Surprise

Hallon och vaniljglass med marsmallows och blåbär

48:-/pers

Vaniljpannacotta med färska bär och halloncoullis

60:-/pers

Lime och sabayonnemarinerade jordgubbar

58:-/pers

Ostbricka 3 sorter, rikligt med tillbehör

80:-/pers

TILL KAFFET

Hemlagad chokladtryffel

25:-/pers

BRÖLLOP

Brölloptårta i våningar

35:-/pers



KLART ATT SERVERA

Studentfest, dopkalas, släktmiddag eller firmafest.
Du bestämmer vad som ska firas, resten ordnar vi.
Antingen ni är många, eller bara några stycken.

Vi levererar maten på uppläggningsfat inklusive alla tillbehör.

Klart att värma eller att servera direkt.

Bestäm också själv om du vill hämta maten vid vårt Skafferiet i Vellinge,
eller om du vill att vi ska köra ut den dit festen ska firas.

Gås-, jul- och nyårsmat hittar ni på vår hemsida.



Söderslätts Skafferiet

Hammargatan 3, 235 32 Vellinge

Tel: 040-42 19 93, Fax: 040-42 19 80

E-post: kontakt@soderslattskafferiet.se

www.skafferiet.net



Skafferiet i Vellinge

Utkörningsavgift

Vellinge by 100:-

Höllviken/Tygelsjö 150:-

Skanör/Malmö/Trelleborg 200:-

Vi kör även ut i hela skåne.

Uthyrning

Vi har uthyrning av
porslin, duk och möbler
i samband med mat.