



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 2018-03-01 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@soderslattsskafferiet.se

www.soderslattsskafferiet.se

www.skafferiet.net



SMÖRGÅSAR

Ägg och sill, Leverpastej, Pannbiff, Köttbullar

45:-

2 sorters ost, Skinka, Rostbiff.

55:-

Räkor, Lax.

65:-

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

50:-/st

SNITTAR

2 sorters

Lax och rostbiff

60:-/st

3 sorters

Ägg och sill, rostbiff, 2 sorters ost

85:-/st

3 sorters

Lax, skinka, 2 sorters ost

90:-/st

LANDGÅNGAR

Lyx

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

115:-/st

Vegetarisk

Ägg, tomat, lök, frukt, 2 sorters ost

115:-/st

SMÖRREBRÖD

Rostbiff, Leverpastej, Fläsksteg, Spättfilé, Dyrlegens nattamad,
Ost, Fläskrullad, Hönsesallad, Ägg och sill, Brie/Cheddar

35:-/st

COCKTAILTILLTUGG (MINST 10 PERS)

Minikrustader med ost, Minipizzor, Tunnbrödsrullar med lax
Champinjonhattar med pastej, Rostbiffsnitt

85:-/pers

Minipizzor, Snitt med löjromsgrädde, Laxboll på pumpnickel
Snitt med 2 sorters ost, Viltsteksrulle

90:-/pers

Laxmoussefyllda cocktailtomater, Viltsteksrulle, Minipizzor
Pumpnickel med paté, Minikrustad med ost

95:-/pers

SMÖRGÅSTÅRTOR

Köttårta med skinka och rostbiff

6-8 pers **600:-/st**

Köttårta med skinka och rostbiff

10-12 pers **770:-/st**

15 pers **950:-/st**

Köttårta med skinka och rostbiff

På planka som är 1,20 m lång

25-30 pers **1.650:-/st**

Skaldjurstårta med laxfyllning, räkor, kallrökt lax

6-8 pers **650:-/st**

Skaldjurstårta med laxfyllning, räkor, kallrökt lax

10-12 pers **800:-/st**

15 pers **980:-/st**

Skaldjurstårta med laxfyllning, räkor, kallrökt lax

På planka som är 1,10 m lång

25-30 pers **1.700:-/st**

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

6-8 pers **750:-/st** 10-12 pers **950:-/st**

15 pers **1250:-/st** Planka 25 pers **1950:-/st**

Italiensk delikatesstårta med lufttorkad skinka, salami,

mozarella och saltorkade tomater

6-8 pers **650:-/st** 10-12 pers **800:-/st**

15 pers **980:-/st** 25-30 pers **1700:-/st**

VELLINGETÅRTA

med med räkor och rostbiff

6-8 pers **650:-/st** 10-12 pers **800:-/st**

15 pers **980:-/st** 25-30 pers **1700:-/st**

SALLADER

Kycklingsallad

90:-/pers

Kassler, rostbiff skinka

90:-/pers

Räk-, lax- eller Skafferiets viltsallad

95:-/pers

Grekisk sallad med tzatsiki

90:-/pers

PASTASALLADER

Pasta med kassler och salami

90:-/pers

Pasta med kyckling

90:-/pers

Pasta med lufttorkad skinka och saltorkade tomater

90:-/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*)

49:-/pers

Toast skagen

65:-/pers

Laxpaté med räkor, grön sparris och forellromsås

63:-/pers

Räkbakelse med stenbitsrom och färskrökt lax

65:-/pers

Toast Skagen

65:-/pers

Maritimrosor (*färskrökt lax, räkor och pepparrotsgrädde*)

62:-/pers

Kyckling- och kräftstjärtssallad med papaya

65:-/pers

KALLSKURET

Kassler, skinka eller rostbiff

Upplagt och rikligt dekorerat inkl valfri sallad

1 sort **110:-/pers** 2 sorter **130:-/pers** 3 sorter **150:-/pers**

Hemlagad paté med tillbehör och cumberlandsås

95:-/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

125:-/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

155:-/pers

Stora fågelfatet

Varmrökt kyckling, rökt kalkonbröst, rökta ankbröst

Upplagd och rikligt dekorerad

Till detta en krämig Waldorfsallad

145:-/pers



LAX

Varmrökt laxfilé Garni, hemlagad majonnäsås

130:-/pers, 145:- med potatis

Kallrökt lax, sparris, stenbitsrom, lingonpepparrotsgrädde

130:-/pers

Gravad lax med hovmästarsås

130:-/pers

Pocherad citronmarinerad laxfilé med kiwi och örtsås

130:-/pers, 145:- 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

135:-/pers

Norrländska tapas

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

135:-/pers

Danska Tapas

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

135:-/pers

Italienska tapas

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

145:-/pers

BUFFÉER

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

1. Varmrökt lax med hemlagad sås. Rostbiff med potatissallad

145:-/pers

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

150:-/pers

3. Paté med sås. Kallrökt 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

Gravlax, ägg med räkor och majonnäs och ål med äggröra

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, salladsdressing, 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

75:-/pers

Pytt

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

80:-/pers

Skomakarlåda

Hemlagad pannbiff, stekt lök, bacon och pommes duchesse

85:-/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

235:-/pers

Meny 2

Kyckling- och kräftstjärtsallad med papaya (tallriksserveras)

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

Tobleroneparfait

250:-/pers

Meny 3

Laxpaté med räkor, grön sparris och forellromsås.

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

Vaniljpannacotta

310:-/pers

Meny 4

Räkbakelse

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

Krokantglasstårta

300:-/pers

Meny 5

Delikatesstallrik

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

Inbakad glass

270:-/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

130:-/pers

Helstekt fläskfilé med champinjoner, wokade grönsaker
och råstekt klyftpotatis.

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

140:-/pers

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

140:-/pers

Honungsglaserat ankbröst med apelsinsås,
stekt noisettepatis och färska legymer

180:-/pers

Gammeldags stek

Ox-, kalv- eller hjortstek med de rätta tillbehören

120/140/160:-/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

130:-/pers

Inbakad hjortfilé med råstektpotatis, kantarell- och murkelstuvning,
purjolökssufflé och broccoli

230:-/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 italienspirerad, gratinerad med parmaskinka, soltorkade tomater och mozarellaost. Serveras med varma grönsaker
och råstekt potatis

120:-



Oxfile Provencalé med potatisgratäng, rostade grönsaker och rödvinsås.

185:-

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

140:-

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

175:-

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 portvinspetsad viltsås

120:-

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

120:-

Bergtunga Walevska (Minst 4 personer)

208:-

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

140:-

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

155:-

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:-

Gorgonzolagraterad fläskfile, med purjolökspotatis, grillade grönsaker och rödvinsås

120:-

Helstekt marinerad kotlettfile, med portvinsstuvade champinjoner, pommes duchesse, helstekt smålök och rödvinsås

120:-

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

125:-

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

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

195:-/pers

Fågel/ost

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

205:-/pers

Lax/skaldjur

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

Snyggt upplagt med fräscha grönsaker

235:-/pers

KALASFAT

Allt på ett fat för det lilla sällskapet

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

175:-/pers

DESSERTER

Dajmtårta

39:-/pers

Tryffeltårta med vispad grädde

40:-/pers

Inbakad glass, 2 sorters hemlagad glass med marängtårta

50:-/pers

Hemlagad krokantglasstårta

49:-/pers

Hemlagad parfait. Välj mellan vanilj, hjortron eller toberone

49:-/pers

Vaniljpannacotta med färska bär och halloncoullis

60:-/pers

Ostbricka 3 sorter, rikligt med tillbehör

80:-/pers

Prinsesstårta

40:-/pers

Fruktgräddtårta

40:-/pers

TILL KAFFET

Hemlagad chokladtryffel

25:-/pers

BRÖLLOP

Brölloptårta i våningar

40:-/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.