



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 2022-09-20 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

45:-

2 sorters ost, Skinka, Rostbiff.

65:-

Räkor, Lax.

75:-

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

55:-/st

SNITTAR

2 sorters

Lax och rostbiff

75:-/st

3 sorters

Ägg och sill, rostbiff, 2 sorters ost

110:-/st

3 sorters

Lax, skinka, 2 sorters ost

110:-/st

LANDGÅNGAR

Lyx

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

125:-/st

Vegetarisk

Ägg, tomat, lök, frukt, 2 sorters ost

125:-/st

SMÖRREBRÖD

Rostbiff, Leverpastej, Fläsksteg, Spättfilé, Dyrlegens nattamad,

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

40:-/st

COCKTAILTILLTUGG (MINST 10 PERS)

Minikrustader med ost, Minipizzor, Tunnbrödsrullar med lax

Champinjonhattar med pastej, Rostbiffsnitt

120:-/pers

Minipizzor, Snitt med löjromsgrädde, Laxboll på pumpnickel

Snitt med 2 sorters ost, Viltsteksrulle

130:-/pers

Laxmoussefyllda cocktailtomater, Viltsteksrulle, Minipizzor

Pumpnickel med paté, Minikrustad med ost

130:-/pers

SMÖRGÅSTÅRTOR

Köttårta med skinka och rostbiff

6-8 pers **700:-/st**

Köttårta med skinka och rostbiff

10-12 pers **870:-/st**

15 pers **1100:-/st**

Köttårta med skinka och rostbiff

På planka som är 1,20 m lång

25-30 pers **1.950:-/st**

Skaldjurstårta med laxfyllning, räkor, kallrökt lax

6-8 pers **750:-/st**

Skaldjurstårta med laxfyllning, räkor, kallrökt lax

10-12 pers **900:-/st**

15 pers **1200:-/st**

Skaldjurstårta med laxfyllning, räkor, kallrökt lax

På planka som är 1,10 m lång

25-30 pers **2050:-/st**

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

6-8 pers **850:-/st** 10-12 pers **1100:-/st**

15 pers **1500:-/st** Planka 25 pers **2400:-/st**

Italiensk delikatesstårta med lufttorkad skinka, salami,

mozarella och saltorkade tomater

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

15 pers **1350:-/st** 25-30 pers **2100:-/st**

VELLINGETÅRTA

med med räkor och rostbiff

6-8 pers **750:-/st** 10-12 pers **900:-/st**

15 pers **1200:-/st** 25-30 pers **2050:-/st**

SALLADER

Kycklingsallad

95:-/pers

Kassler, rostbiff skinka

95:-/pers

Räk-, lax- eller Skafferiets viltsallad

115:-/pers

Grekisk sallad med tzatsiki

90:-/pers

PASTASALLADER

Pasta med kassler och salami

95:-/pers

Pasta med kyckling

95:-/pers

Pasta med lufttorkad skinka och saltorkade tomater

95:-/pers

Pasta med lax och skaldjur

105:-/pers

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

FÖRRÄTTER

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

54:-/pers

Toast skagen

69:-/pers

Laxpaté med räkor, grön sparris och forellromsås

69:-/pers

Räkbakelse med stenbitsrom och färskrökt lax

75:-/pers

Toast Skagen

75:-/pers

Maritimrosor (*färskrökt lax, räkor och pepparrotsgrädde*)

75:-/pers

Kyckling- och kräftstjartsallad med papaya

75:-/pers

KALLSKURET

Kassler, skinka eller rostbiff

Upplagd och rikligt dekorerat inkl valfri sallad

1 sort **130:-/pers** 2 sorter **150:-/pers** 3 sorter **170:-/pers**

Hemlagad paté med tillbehör och cumberlandsås

95:-/pers

Rökt kyckling med Waldorfsallad

145:-/pers

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

145:-/pers

Helstekt kall oxryggfilé

Upplagd och rikligt dekorerad

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

165:-/pers

Italienskt delikatessfat

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

175:-/pers

Stora fågelfatet

Varmrökt kyckling, rökt kalkonbröst, röka ankbröst
Upplagd och rikligt dekorerad

Till detta en krämig Waldorfsallad

165:-/pers



LAX

Varmrökt laxfilé Garni, hemlagad majonnäsås

160:-/pers, 180:- med potatis

Kallrökt lax, sparris, stenbitsrom, lingonpepparrotsgrädde

150:-/pers

Gravad lax med hovmästarsås

150:-/pers

Pocherad citronmarinerad laxfilé med kiwi och örtsås

150:-/pers, 170:- 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

155:-/pers

Norrländska tapas

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

155:-/pers

Danska Tapas

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

155:-/pers

Italienska tapas

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

165:-/pers

BUFFÉER

Minimum 12 personer för samtliga bufféer.

Till bufféerna ingår hembakat bröd

1. Varmrökt lax med hemlagad sås. Rostbiff med potatissallad

180:-/pers

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

185:-/pers

3. Stekt marinerad kycklingfilé. Skinka med ananassallad. Kräfftårta. Paj med västerbottenost

185:-/pers

4. Dubbelmarinerad oxfilé. Grillad kycklingfilé, Marinerade vitlöksklyftor. Scampi i het sås. Pastasallad med salami

215:-/pers

5. Färskrökt lax. Rostbiff med potatissallad. Rökt kyckling med Waldorfsallad

195:-/pers

6. Pocherad citronmarinerad laxfilé med örtsås. Rökt kycklingfilé med Waldorfsallad. Kallrökt och lufttorkad skinka med melon.

195:-/pers

7. Melon med kallrökt och lufttorkad skinka. Helstekt kall rygghfilé med klar potatissallad. Kycklingpaj. Grekisk sallad med tzatsiki

195:-/pers

8. LYX. Gourmetfat uppdelat på 3 fat

Fat 1

Gravlax, ägg med räkor och majonnäs

Fat 2

Skinka och rostbiff

Fat 3

Ostbricka med kex

220:-/pers

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

185:-/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

270:-/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 soltorkade tomater ochmozzarellaost, ostfyllda crepes med tomatsås, ostar, grissini och italienskt matbröd

270:-/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 soltorkade tomater. Tzatziki.

Brytbröd och smör + valfri potatis

265:-/pers

Minimum 15 personer

Medelhavsbuffé

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

Samt småvarmt:

Paella med kräftor, moussaka, nybakat medelhavsbröd

270:-/pers

Minimum 15 personer

SMÅRÄTTER

Pajer

Grönsaks-, köttfärs-, kyckling- eller skaldjurspaj.

Grönsallad och dressing ingår

90:-/pers

Pytt

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

105:-/pers

Skomakarlåda

Hemlagad pannbiff, stekt lök, bacon och pommes duchesse

105:-/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

255:-/pers

Meny 2

Kyckling- och kräftstjartsallad med papaya (tallriksserveras)

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

Tobleroneparfait

275:-/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

335:-/pers

Meny 4

Räkbakelse

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

Krokantglasstårta

335:-/pers

Meny 5

Delikatesstallrik

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

Inbakad glass

310:-/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

145:-/pers

Helstekt fläskfilé med champinjoner, wokade grönsaker och råstekt klyftpotatis.

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

155:-/pers

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

160:-/pers

Honungsglaserat ankröst med apelsinsås, stekt noisettepotatis och färska legymer

190:-/pers

Gammeldags stek

Ox-, kalv- eller hjortstek med de rätta tillbehören

Dagspris.

Helstekt rådjursfilé med kantareller, purjolökssuffléer, portvinsgräddsås och hasselbackspotatis

Dagspris.

Helstekt oxfilé

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

Serverad med färska grönsaker, klyftpotatis och rödvinsås

245:-/pers

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

140:-/pers

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

245:-/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

140:-



JÄTTEPLANKOR

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

Oxfile Provencalé med potatisgratäng, rostade grönsaker och rödvinsås.

225:-

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

150:-

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

225:-

Hummerspäckad oxfile, på strimlad grönsaksbädd med murkelstuvning, broccoli, stekt smålök.
Serveras med krämig potatisgratäng/klyftpottis och tryffelsås

235:-

Helstekt, viltkryddad fläskfile, på råstek baconpotatis med gräddstuvad skogssvamp, rostade grönsaker och portvinspetsad viltsås

140:-

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

140:-

Bergtunga Walevska (Minst 4 personer)

245:-

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

160:-

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

180:-

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

235:-

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

225:-

Gorgonzolagratinerad fläskfile, med purjolökspotatis, grillade grönsaker och rödvinsås

140:-

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

135:-

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

145:-

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

Kött/ost

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

235:-/pers

Fågel/ost

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

255:-/pers

Lax/skaldjur

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

Snyggt upplagt med fräscha grönsaker

275:-/pers

KALASFAT

Allt på ett fat för det lilla sällskapet

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

175:-/pers

DESSERTER

Dajmtårta

45:-/pers

Tryffeltårta med vispad grädde

49:-/pers

Inbakad glass, 2 sorters hemlagad glass med marängtäck

60:-/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

90:-/pers

Prinsesstårta

45:-/pers

Fruktgräddtårta

45:-/pers

TILL KAFFET

Hemlagad chokladtryffel

25:-/pers

BRÖLLOP

Brölloptårta i våningar

55:-/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.