

Södersläts Skafferiet
"Vi kommer me go mad"

# 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 Skafferi 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 fjordlax, 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 prisstegringar och ändringar i moms.*




SÖDERSLÄTTS
Skafferiet
"VI KOMMER ME GO MAD"

**Söderslätts Skafferiet**
Hammargatan 3, 235 32 Vellinge

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

E-post: skafferietivellingeab@gmail.com

www.soderslattsskafferiet.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, Fläskesteg, Spättfilé, Dyrelegens 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 pumpernickel
Snitt med 2 sorters ost, Viltsteksrulle
**130:-/pers**

Laxmoussefyllda cocktailtomater, Viltsteksrulle, Minipizzor
Pumpernickel 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 soltorkade 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 soltorkade 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 kräftstjärtssallad med papaya
**75:-/pers**

## KALLSKURET

Kassler, skinka eller rostbiff
*Upplagt 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, rökta ankbröst
*Upplagd och rikligt dekorerad*
Till detta en krämig Waldorfsallad
**165:-/pers**



## LAX

Varmrökt laxfilé Garni, hemlagad majonnässås
**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, Danskt ribbefläsk
Liten hakkebiff med lök, Ost
**155:-/pers**

### Italienska tapas

Salami på foccatiabröd, Mortadella på foccatiabröd
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.
Kräfttårta. 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 ryggfilé 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 och mozzarellaost, 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 duschesse
**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. (Minimun 12 personer)*

### Meny 1

Maritimrosor *(färskrökt lax, räkor och pepparrotsgrädde)*

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

Dajmtårta

**290:-/pers**

### Meny 2

Kyckling- och kräftstjärtsallad med papaya *(tallriksserveras)*

Inbakad fläskfilé med krämig ostfyllning. Serveras med purjolöks-potatis, grönsaker och maderiasås.

Tobleroneparfait

**310:-/pers**

### Meny 3

Laxpaté med räkor, grön sparris och forellromsås.

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

Vaniljpannacotta

**370:-/pers**

### Meny 4

Räkbakelse

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

Krokantglasstårta

**370:-/pers**

### Meny 5

Delikatesstallrik

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

Inbakad glass

**345:-/pers**





## VARMRÄTTER

*Rykande varmt för större sällskap (Minimum 15 personer)*

Schnitzel

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

**175:-/pers**

Helstekt fläskfilé med champinjoner, wokade grönsaker och råstekt klyftpotatis.
Välj mellan bearnaise-, dijonsenap-, peppar- eller rödvinssås

**185:-/pers**

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

**195:-/pers**

Honungsglacerat ankbröst med apelsinsås, stekt noisettepotatis och färska legymer

**220-/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 rödvinssås

**275:-/pers**

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

**170:-/pers**

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

**275:-/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

**160:-**

Oxfilé Provencalé med potatisgratäng, rostade grönsaker och rödvinssås.
**245:-**

Båtsmansfisk, en underbar gratäng av hällefisk och spättfilé med champinjoner, räkor och vitvinssås
**170:-**

Lammfilé, under smördegstäcke. Fylld med gräddstuvad purjolök, råstekt potatis, varma grönsaker, brynta champinjoner
**245:-**

Hummerspäckad oxfilé, på strimlad grönsaksbädd med murkelstuvning, broccoli, stekt smålök.
Serveras med krämig potatisgratäng/klyftpottis och tryffelsås
**255:-**

Helstekt, viltkryddad fläskfilé, på råstekt baconpotatis med gräddstuvad skogssvamp, rostade grönsaker och portvinsspetsad viltsås
**160:-**

Inbakad fläskfilé, med krämig ostfyllning. Serveras med purjolökspotatis, wokade grönsaker och maderiasås
**160:-**

Bergtunga Walevska (Minst 4 personer)
**265:-**

Bergtunga på bädd av laxpaté, vitvinssås, pommes duchesse och räkor
**180:-**

Filé Black & White, ox- och fläskfilé på potatisbädd med champinjonstuvning, maderiasås, sparris, kronärtskocksbotten
**200:-**

Helstekt inbakad hjortfilé, med råstekt potatis, kantarell-stuvning, purjolökssufflé, grillad tomat, broccoli och viltsås
**255:-**

Inbakad gorgonzolafylld oxfilé, med råstekt potatis, brynta champinjoner och grillad tomat
**245:-**

Gorgonzolagratinerad fläskfilé, med purjolökspotatis, grillade grönsaker och rödvinssås
**160:-**

Kycklingfilé, fylld med kallrökt skinka och cambozolaost på en bädd av finstrimlade grönsaker med varma grönsaker, stekt noisettepotatis och dijonsås
**155:-**

Helstekt fläskfile med kantarellstuvning, grillade grönsaker råstekt potatis och purjolökssuffle med rödvinssås
**165:-**

*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
**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 maräng täcke
**60:-/pers**

Hemlagad krokantglasstårta
**49:-/pers**

Hemlagad parfait. Välj mellan vanilj, hjortron eller toblerone
**49:-/pers**

Vaniljpannacotta med färska bär och halloncoullis
**60:-/pers**

Ostbricka 3 sorter, rikligt med tillbehör
**90:-/pers**

Princesstårta
**45:-/pers**

Fruktgräddtårta
**45:-/pers**

## TILL KAFFET

Hemlagad chokladtryffel
**25:-/pers**

## BRÖLLOP

Bröllopstårta 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 Skafferi 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: skafferietivellingeab@gmail.com

www.skafferiet.net


Like

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.