

*Välkommen
med er order!*

kontakt@heberleins.se

tel: 0431 - 45 00 58



Heberleins är mångfaldigt
diplomerade, bl.a. av
Lilla Sällskapet och
Gastronomiska Akademien!

*"God mat kräver råvaror som sköts,
bereds och säljs med omsorg.
Vi vet och vi kan detta"*

Välkomna, Familjen Heberlein

KUNSKAP • KVALITET • KÄRLEK

CATERING- & MENYFÖRSLAG



En värld av smaker!

Heberleins
DELIKATESS
KÖTT & CHARK
Etbl. 1932

Livs Hemchark Catering Diplomerat charkuteri

*Som cateringföretag är
vi på Heberleins
Delikatess flitigt anlitate
när det gäller exempelvis
festmenyer till bröllop,
barndop, födelsedagar,
student, företagsevent
och mycket mer!*



*Vi använder oss i största mån
av våra egna producerade
charkuterier av
Svensk köttråvara i våra
uppläggningar, smörgåstårter
och middagar.*

*Vi bereder och tillagar våra
korvar och andra rökta
produkter på gammeldags vis
och röker över riktig pyrande
al- & bokspån tillsammans
med enris. Detta sätter den
karaktäristiska smaken som
förhöjer smakupplevelsen.*

*Vi använder självklart
svenska närproducerade
råvaror!*



HEM-/UTKÖRNING

Vid beställning av catering, vid ett och samma tillfälle, för **över 10 000:-** kan utkörning av er cateringbeställning ombesörjas **utan extra kostnad** till adress inom Båstads och Ängelholms kommuner. I övriga fall kan, **vid en minimiorder på 3000:-**, utkörning ombesörjas till adress inom Båstads och Ängelholms kommuner mot en **hemkörningsavgift på 395:-**. Kontakta oss för **prisförslag i andra fall** än ovan.

FÖLJ OSS GÄRNA PÅ VÅRA SOCIALA
MEDIER OCH TA DEL AV NYHETER,
ERBJUDANDEN M.M.



ALLMÄNNA VILLKOR VID ÄNDRING OCH AVBESTÄLLNING

Eftersom våra cateringprodukter görs på beställning, av färska svenska råvaror, ska eventuell avbokning av eller ändring i form av minskat antal personer, av cateringbeställning **meddelas oss och bekräftas senast 48 timmar innan leverans.**

(senast kl. 10.00 två dagar innan leverans vid leverans på måndagar).

Vid avbokning eller ändring av cateringbeställning senare än denna tidpunkt har vi, bl.a. i enlighet med 41 § Konsumentköplag (1990:932), rätt till skadestånd motsvarande särskilda kostnader för att ingå och fullgöra avtalet, särskilda kostnader till följd av avbeställningen, samt förlust i övrigt (utebliven vinst). Eftersom det rör sig om specialprodukter, gjorda på färskvaror, som inte kan säljas vidare/ användas till annat innebär ovanstående att vid avbokning eller ändring i form av minskat antal personer, senare än ovan angivna tidpunkt så debiteras fullt pris, motsvarande den ursprungliga

ÖVRIG CATERING

JULTALLRIK (1 P.)

(endast under nov-dec)



- ♦ Tre sorters sill samt sillsallad
- ♦ Ägghalva med räkor
- ♦ Julskinka, saltkött, griljerat plommonspäckt fläsk, rökt oxkött, pressylta samt kallrökt korv
- ♦ Leverpastej och kalvsylta
- ♦ Gravad lax med hovmästarsås
- ♦ Ost
- ♦ Vid sidan av tallriken:
Hemlagade köttbullar, prinskorv, brunkål, kavring och smör

Pris: 398:- per portion

GÅVOR

- ♦ **Heberleins julpåse/presentpåse 550:- /st**

Se separat framtagna erbjudande inför jul med exakt innehåll i vår populära påse.

Önskas presentpåse vid annan tid är ni välkomna att kontakta oss för innehållsförslag.



- ♦ **Presentkorg** **Från 700:-**
Vi rekommenderar en delikatesskorg för gåvor med lite högre belopp för att ge korgen sin fulla effekt. Har ni speciella önskemål kring produkter tar vi hänsyn till dessa, annars kombinerar vi ihop våra goda hemlagade delikatesser med lite annat smått och gott som ostar, kex och dylikt.
- ♦ **Cellofanpaket - Pris utifrån kombination av varor**
Lämpligt för något mindre gåvor, exempelvis; Korvring, Heberleins Hotellsenap och ett två-pack med rökta korvar.

I detta häfte ges förslag på vårt cateringutbud, men självklart kan ni kontakta oss för att kombinera ihop en meny som passar just er tillställning!



För order eller övriga frågor kring vårt utbud, allergier, specialkost m.m.;

kontakt@heberleins.se
0431 - 45 00 58

Vi önskar gärna ta del av er order **två dagar före önskad leverans.**

Vid snävare tidsram, vänligen ring oss i butiken
- vi försöker lösa det mesta!

**KUNSKAP • KVALITET
KÄRLEK**

FÄRDIGA BUFFÉER

FRÅN 10 PORTIONER
BJÄREBUFFÉ



- ◆ Tre sorters egenproducerat kött; kallrökt Spickeskinka, Plommonspäckt griljerat fläsk, varmrökt chilimarinerad majs kycklingfilé.
- ◆ Vår rökt vitlökskorv "Heberleinen" samt korvring
- ◆ Tre sorters sill
- ◆ Kallrökt Nobellax från Landskrona
- ◆ Bjärepotatissallad med rödlök, sundersnaps & dill
- ◆ Farmor Gunnels goda hovmästaresås samt gräddfil
- ◆ Ostfat med 1878 stark och lagrad prästost samt Kvibille gräddädelost
- ◆ Gammeldags kavring & smör
- ◆ Lyxig grönsallad

Pris: 298:- per portion

ITALIENSK BUFFÉ



- ◆ Fyra sorters egenproducerat kött; kallrökt Spickeskinka, hemkokt tomat- & basilikaskinka, hemlagad grönpepparsalami samt varmrökt chilimarinerad majs kycklingfilé
- ◆ Bitar av vår goda vegetariska paj
- ◆ Tomat- & Mozzarellasallad med färsk basilika och balsamvinäger
- ◆ Krämig pastasallad med skaldjur
- ◆ Skålar med oliver, inlagda vitlökar och saltorkade tomater
- ◆ Örtsås, söt Calbisås & Pesto
- ◆ Ostfat med Taleggio & Gorgonzola
- ◆ Ciabattabröd & fräsch grönsallad

Pris: 319:- per portion



OST- & CHARKBRICKOR

FRÅN 4 PORTIONER

MINGELBRICKA/ TAPASFAT



- ◆ Ett urval av våra hemlagade delikatesser; Enbärsgravad kallrökt oxfilé, spickeskinka, salami, varmrökt chilimarinerad kycklingfilé, uppskivade kallrökta korvar
- ◆ Primadonnaost i stavar
- ◆ Olivmix

Pris: 189:- per portion

KLASSISK OSTBRICKA

- ◆ Fyra sorters ost; Saint agur, Fransk Brie, Primadonna samt Kvibille Cheddar 6 mån
- ◆ Två sorters marmelad
- ◆ Två sorters kex

Pris: 129:- per portion

LYXIG OSTBRICKA

- ◆ Sex sorters ost; Le Gruyère, Morbier, Blå Kornblomst, Cabraliego, Délice de Bourgogne samt Brie de Meaux
- ◆ Två sorters marmelad
- ◆ Tre sorters kex

Pris: 159:- per portion

VARMA MIDDAGSRÄTTER

FRÅN 4 PORTIONER

HELSTEKT GÅS



- ♦ **Alternativ ett:** **349:- p.p.**
Helstekt gås, trancherad och vackert upplagd på fat, inklusive vår hemlagade sås.
- ♦ **Alternativ två:** **398:- p.p.**
Helstekt gås, trancherad och vackert upplagd på fat, inklusive vår hemlagade sås, svartsoppa samt Mårtensleverkorv.

Till Gås & Kalkon:
komplettera själv med kokt
potatis, rödkål, brysselkål,
äppelmos och gelé.

HELSTEKT KALKON ELLER UNGTUPP



- ♦ **Hel kalkon/Ungtupp** (min. 8 pers) **289:- p.p.**
Helstekt, trancherad och vackert upplagd på fat, inklusive vår hemlagade sås.

EFTERRÄTT TILL GÅS & KALKON

Äppelmarängtårta med vaniljsås
från Café Killeröd.
89:- p.p.



FÄRDIGA BUFFÉER

FRÅN 10 PORTIONER
KALL GRILLBUFFÉ



- ♦ Tre sorters kött; grillade kycklingklubbor, Sweetchilimarinerade kamben, grillad- & dubbelmarinerad rostbiff
- ♦ Grekisk potatissallad med fetaost, ruccola samt saltorkade tomater
- ♦ Coleslawsallad
- ♦ Toscanasås, söt calbisås & bearnaisesås
- ♦ Skålar med oliver, inlagda vitlökar, saltorkade tomater samt pepperballs (ostfyllda paprikor)
- ♦ Kvibille Cheddarost
- ♦ Frasig baguette & Lyxig grönsallad

Pris: 319:- per portion

LAX- & SKALDJURSBUFFÉ



- ♦ Varmrökt lax & gravad Nobellax från Landskrona
- ♦ Ishavsräkor samt kräftor med skal, vackert upplagda på fat
- ♦ Fransk potatissallad med örter
- ♦ Romsås, limeaioli & saffransaioli
- ♦ Gammeldags kavring & smör
- ♦ Lyxig grönsallad
- ♦ Ostfat med Fransk Brie, Saint Agur samt 1878 stark och lagrad prästost

Pris: 429:- per portion

KALLSKURET MED TILLVAL

FRÅN 4 PORTIONER

Välj fritt bland våra **unika, hemlagade specialiteter** och komponera er meny precis som ni vill ha den, ex; tomat- & basilikaskinka, fikon- & pistage-skinka, apelsin- & ingefäraskinka, vitlökspäckad oliv- & rosmarinskinka, vinmarinerad rostbiff, varmrökt fläskfilé, varmrökt chilimarinerad kycklingfilé, spickeskinka, pastrami, griljerat fläsk m.fl.



- ♦ En sorts kallskuret med tillbehör 159:- p.p.
- ♦ Två sorters kallskuret med tillbehör 169:- p.p.
- ♦ Tre sorters kallskuret med tillbehör 179:- p.p.

Köttet läggs upp och dekoreras på fat.

I våra **grundpaket ovan ingår tillbehören klassisk potatissallad samt en fräsch grönsallad**. Dessa kan bytas ut/byggas på med nedan alternativ efter eget tycke och smak;

Utbyte av original potatissallad;

- ♦ Potatisgratäng + 15:- p.p.
- ♦ Grekisk potatissallad + 20:- p.p.
- ♦ Bjärevinegrette + 20:- p.p.
- ♦ Västerbottenspaj + 30:- p.p.

Utbyte av fräsch grönsallad;

- ♦ Lyxig grönsallad + 15:- p.p.

Tillval hemlagad sås;

- ♦ Örtsås, Hjortronsås, Calbisås, Toscanasås, Cumberlandsås, Hovmästarsås m.fl. + 10:- p.p.

Ni är välkomna att kontakta oss om ni vill ha förslag på kombinationer av ovan!



VARMA MIDDAGSRÄTTER

FRÅN 4 PORTIONER

Våra varma middagsrätter levereras varmt i värmelådor alternativt kallt för uppvärmning på plats (ugn: ca 120 °C i ca 60 min med folie på).
Änge vid beställning vad som passar er bäst!

- ♦ **Laxfilé med champagnesås** 269:- p.p.
Ugnbakad, färsk lax serveras med kokt potatis, haricot verts, stenbitsrom, citron & dill.
- ♦ **Krämig Lax- & kräftsoppa** 198:- p.p.
Serveras med fräsigt baguette samt 1878; hård lagrad prästost.
- ♦ **Fotografens vilda lax** 279:- p.p.
Ugnbakad färsk lax i en god viltsås med färsk timjan, brynta kantareller & lingon, serveras med hericot verts samt potatistimbäl med Emmentalerost.
- ♦ **Kycklingfilé Vermouth** 289:- p.p.
Majskycklingfilé från Vikingfågel i Munka-Ljungby, i vermouthsås med brynta kantareller, potatisgratäng samt lyxig sallad.
- ♦ **Färgsprakande kycklingfilé** 289:- p.p.
Majskycklingfilé från Vikingfågel i Munka-Ljungby, i solgul sås, potatisgratäng samt lyxig sallad.
- ♦ **Portergryta av biff** 229:- p.p.
Serveras med kokt ris och fräsch grönsallad
- ♦ **Filé a la Heberleins**
Späckad filé med spickeskinka, ost, soltorkade tomater och vitlök. Serveras i cognacsås tillsammans med potatisgratäng samt lyxig sallad.
Fläskfilé 279:- p.p.
Oxfile av Limousinkött 419:- p.p.
- ♦ **Filé a la Jonas**
Späckad filé med soltorkade tomater, ost, basilika och vitlök. Serveras i Madeirasås tillsammans med potatisgratäng samt lyxig sallad.
Fläskfilé 269:- p.p.
Oxfile av Limousinkött 409:- p.p.
- ♦ **Specialmarinerad lammstek** 298:- p.p.
Helstekt lammstek i vår specialmarinad med bl.a. Vitlök & örter, tillsammans med Mynta- & Sherrysås, potatisgratäng och lyxig sallad.
- ♦ **Lammfilé á la Heberleins** 429:- p.p.
Vitolksmarinerad helstekt lammfilé serveras med Cherrysås, potatisgratäng och lyxig sallad.
- ♦ **Grillade Hjortracks** 459:- p.p.
Serveras med potatisgratäng, murkelsås, rostad blomkål samt brynta kantareller.

LUNCH & SMÅRÄTTER

FRÅN 2 PORTIONER

- ♦ **Valfri paj** 119:- p.p.
Med grönsallad och Örtsås

Välj mellan: Kräfta- & kantarellpaj, Kyckling- & Ananaspaj, Köttfärs- & Lax- & Sparris- & Lax- & spenatpaj, Räk- & skaldjurspaj, Salami- & Fetaostpaj, Skinka- & purjolökspaj, Vegetarisk paj samt Ansjovispaj.



- ♦ **Räkmacka** 189:- p.p.
Klassisk räkmacka med majonäs och kokt ägg på tekaka.
- ♦ **Gravad Nobellax** 229:- p.p.
Med dillstuvad potatis och Hovmästarsås
- ♦ **Gulaschsoppa av biff** 169:- p.p.
Med bröd och Crème fraiche
- ♦ **Köttbullar** 219:- p.p.
Med kokt potatis, kokta grönsaker, sås, lingon och pressgurka
- ♦ **Pannbiff** 198:- p.p.
Med kokt potatis, kokta grönsaker, stekt lök och god sås

Och mycket mer, fråga gärna om det är något specifikt ni önskar!

Önskas något gott till
förrätt eller fördrink?
Kanske en sillamad, löjromstoast,
lantpaté eller något från
vår charkdisk?
Vi kan ordna det mesta ni önskar!

KALLSKURET MED TILLVAL

FRÅN 4 PORTIONER

Följande kalla rätter går att justera med tillbehören på föregående sida om så önskas.

EXOTISK BRICKA



- ♦ Tre sorters kött; varmrökt chilimarinerad kycklingfilé, varmrökt provensalisk pepparstrami, varmrökt fläskfilé
- ♦ Klassisk potatissallad
- ♦ Fransk Brie & Hjortronsås
- ♦ Dekorerat med ett urval av läckra exotiska frukter

Pris: 229:- per portion

DUBBELMARINERAD ROSTBIFF



- ♦ Två sorters kött; vår unika dubbelmarinerade rostbiff samt varmrökt fläskfilé
- ♦ Potatisgratäng & hemlagad örtsås
- ♦ Lyxig grönsallad

Pris: 249:- per portion

KALLSKURET MED TILLVAL

FRÅN 4 PORTIONER

VARMRÖKT INBAKAD LAX

- ♦ Vår superba, varmrökta inbakade lax med goda örter, matjessill mm.
- ♦ Bjärevinegrette
- ♦ Örtsås
- ♦ Lyxig grönsallad

Pris: 349:- per portion



VARMRÖKT LAX

- ♦ Varmrökt lax från Landskrona
- ♦ Fransk potatissallad
- ♦ Farmor Gunnels goda Hovmästarsås
- ♦ Lyxig grönsallad

Pris: 298:- per portion

GOURMETTALLRIK (1 P.)

- ♦ Tre sorters kött; vinmarinerad rostbiff, varmrökt fläskfilé samt hemkockt tomat- & basilikaskinka
- ♦ Smakrik lantpaté
- ♦ Klassisk potatissallad
- ♦ Hemlagad Calbisås & Hjortonsås
- ♦ Fransk Brie & bröd
- ♦ Dekoreras med sallad och exotiska frukter

Pris: 219:- per portion

Perfekt
picknickmat!

SMÖRGÅSTÅRTOR & LANDGÅNGAR

HEBERLEINS KLASSISKA SMÖRGÅSTÅRTA

Vår **klassiska smörgåstårta** innehåller tre goda fyllningar med följande som bas, samt dekorerar med räkor, frukt och ost;

- ♦ Rökt oxkött, Rökt skinka samt Skaldjur



Storlekar:

- | | |
|------------------|---------|
| ♦ 4-6 personer | 559:- |
| ♦ 8-12 personer | 849:- |
| ♦ 12-16 personer | 1 029:- |
| ♦ 16-20 personer | 1 219:- |

Vi erbjuder även smörgåstårter med endast **köttfyllning** eller **lax- & skaldjursfyllning**.

Lax- & skaldjurstårten dekorerar med räkor samt laxrosor av kallrökt Nobellax. + 25 %

Vi har även **Hjärtformad smörgåstårta** med lax- & skaldjursfyllning;

- | | |
|----------------|-------|
| ♦ 2-3 personer | 369:- |
|----------------|-------|



LANDGÅNGAR MINIMUM 2 PORTIONER

- ♦ **Klassisk Landgång**
Bröd, sallad, ost, hemgjorda charkuterier, dekorerar med frukt och grönt. **159:- p.p.**
- ♦ **Lyxlandgång**
Bröd, sallad, ost, hemgjorda charkuterier, lax, räkor och vår goda paté. Dekoreras med frukt & grönt. **189:- p.p.**