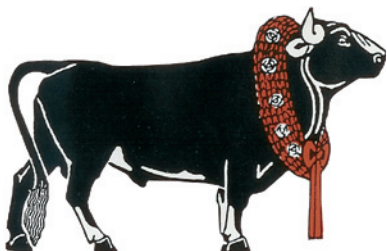


## CATERING

Som cateringföretag är Heberleins flitigt anlidade. Marie och Jonas har kockandet i ådrorna och är ett framgångsrikt team när det gäller festmenyer, buffeér, grislester, BBQ:s m.m. Guidning och "gögarunda" i de gamla rökarna har också blivit ett populärt inslag hos många föreningar och sällskap.

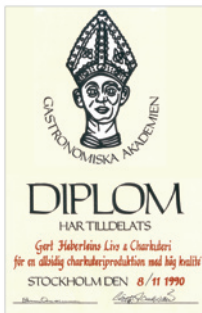
Familjen Heberleins verksamhet vilar på en solid grund av tradition och yrkeskunskap. Därom vittnar alla de diplom och utmärkelser som pryder väggarna i charkuteriet och butiken hemma i Förslöv.

Familjen har fått diplom av bl.a Gastronomiska Akademin, som delades ut av gourmeten Tore Wretman, Lilla Sällskapet, Två gånger av Tidskriften Gourmet, och "Det goda bordets kultur".



**"God mat kräver råvaror av fin kvalitet som sköts, bereds och säljes med omsorg. Vi vet och vi kan detta. Välkomna!"**

Familjen Heberlein



## ÖPPETTIDER

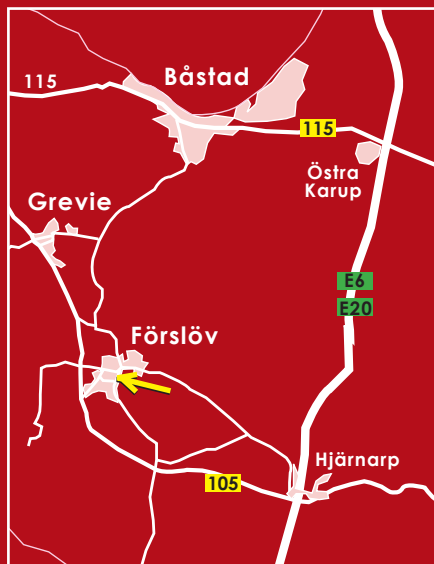
Mån-Fre 09.00 - 18.00

Lördag 09.00 - 13.00

Tel: 0431-45 00 58

Fax: 0431-45 09 90

www.heberleins.se



Ni hittar Heberleins butik  
bredvid kyrkan i Förslöv  
på Vantingevägen 15.

# MENY

för avhämtning

# Heberleins

DELIKATESS  
KÖTT&CHARK

Ängelholms och Bjärehalvöns  
enda riktiga hemcharkuteri!

## FÖRRÄTTER - ENTRÉRÄTTER

**ENKLAST:** En grillad heberleinare som njutes i bit på trästicka. Gott till drincken, öl m.m.

**ÅRETS HIT:** Grillad "italienare", en smakrik korb, ost, soltorkade tomater och fräsch basilika.

**LÄCKERT "INNE":** Vår fina, torrsaltade spickeskinka med frisk melonbit, chevréost eller sallad. Eller till nypotatisen, gräddfilen och gräslöken. *Förslövs delikata svar på Parmas!*

**ÅRETS NYHET:** Enrisgravad, specialrökt oxfilé. Till drinken, som entrérett eller huvudrätt tillsammans med en underbar vinägrett, med en touch av honung.

## SOMMARSALLADER

**Varmrökt kyckling** med valnötter, harricoverts, banan, melon, rödlök m.m. Och till det, en sås med ananas och curry.

Eller byt ut kycklingen mot..

**Mager spickeskinka** eller vår **Varmrökta fläskfilé**.

**Räksallader, Pastasallader, Sallad med våra hemrökta korvar** m.fl.

## SOMMARBAGUETTER

**Spickeskinka, mozzarella, rouccola, soltorkade tomater**

**Räksallad**

**Vår smala grönpepparsalami** (endast 9% fett), brieost, rödlök, calbi sås

## PICKNICKTALLRIKAR/ KORVAR

Med skaldjur, våra goda skinkor och korvar, ostar, varmrökt kyckling, sallader. Vi kan variera efter tycke och smak!

## KALLSKURET

(endast ett urval)

**Olivskinka** med potatissallad (En sorts kallskuret)

**Varmrökt fläskfilé och vinmarinerad rostbiff** med potatissallad (Två sorters kallskuret)

**Tomatskinka och varmrökt hjort** med potatissallad (Tre sorters kallskuret)

**Varmrökt majs kyckling** med potatissallad eller Sallad à la Marie.

**Exotisk bricka**, varmrökt fläskfilé, varmrökt hjort, varmrökt kyckling och brie med exotiska frukter, hjortronsås och potatissallad.

**Dubbelmarinerad rostbiff**, varmrökt fläskfilé, potatiskaka, örtsås och lyxig grönsallad.

**Paté av vilt, skaldjur eller lax** med god sås och lyxig grönsallad.

**Varmrökt inbakad lax** med örtsås och lyxig grönsallad.

**"Korvbricka"** en blandning av våra hemlagade korvar.

ATT VÄLJA TILL:

Potatissallad, Potatiskaka, Lyxig grönsallad, Sallad à la Marie, Potatisgratäng, Hemlagade såser.

## BUFFÉER

**ITALIENSK BUFFÉ** (minst 15-20 pers): Spickeskinka, tomat- och basilikaspäckad skinka och två sorters salami, tomat- och mozzarellasallad med färsk basilika och balsamvinäger, krämig pastasallad med skaldjur, vegetariska pajbitar, örtsås, calbisås och pesto, brie och gorgonzola, ciabattabröd, grönsallad, skålar med oliver, vitlök och soltorkade tomater.

**LAXBUFFÉ:** Våra fina hemlagade patéer, de välsmakande såserna samt gravad, rökt och inbakad lax, laxcheesecake m.m.

**BJÅRE BUFFÉ:** Spickeskinka, fläsk, kyckling. Tre sorters sill, färsk vinägrett potatissallad, mamma Gunnels goda sås, gammeldags kavring.

## VARMA MIDDAGAR

(minst 8 pers)

**Vitlöksmarinerad lammfilé** Sherrysås, potatisgratäng och lyxig grönsallad.

**Specialmarinerad lammstek** mynta- och sherrysås, potatisgratäng och lyxig grönsallad.

**Fläskfilé à la Marie** apelsinsherrysås, potatisgratäng och lyxig grönsallad.

**Filé à la Jonas** späckad med soltorkade tomater, ost, basilika och vitlök, madeirasås, potatisgratäng och lyxig grönsallad.

**Filé à la Markus** späckad med spickeskinka, ost, soltorkade tomater och vitlök, konjaksås, potatisgratäng och lyxig grönsallad.

**Oxfile Europa** späckad med gravad oxfile, fetaost, soltorkade tomater och vitlök, konjaksås, potatisgratäng och lyxig grönsallad.

**Porterstek** med potatisgratäng, portergräddsås, lök och tomatsallad.

**Rådjursadel** med viltgräddsås med madeira, brynta kantareller, haricot verts, potatisgratäng och lyxig grönsallad.

**Kycklingfilé Toscana** spickelindad filé, vinsås med soltorkade tomater och vitlök, potatisgratäng och lyxig grönsallad.

**Kycklingfilé Vermouth** med vermouthsås, brynta kantareller, potatisgratäng och lyxig grönsallad.

## SOMMARFESTER MED OSS!

Helgrillat! Gris, lamm eller oxrygg med våra goda tillbehör!

**BBQ:** Välj bland många slags kött som lamm, kyckling, oxfile, entrécote, fläskfilé. Läckra sallader, såser, ostar. Bröd och inläggningar.