



Apotekarns Vin & Delikatesser erbjuder härliga delikatessbrickor för alla smaker!

Våra läckra ost & charkbrickor finns i flera olika alternativ, givetvis fixar vi Era egna önskemål.

Härliga ostar, charkuterier & delikatesser tillsammans med nybakat surdegsbröd, goda kex och marmelader.

Allt för att Ni ska kunna njuta och koppla av med vänner & familj med goda smaker.

Fest eller vardagslyx, privat eller företag? Vi erbjuder goda smaker för alla tillfällen! Ni kommer och hämtar era godsaker hos oss, men naturligtvis kan vi även ordna med hemleverans.

Vill Ni så kan vi packa en Picnic korg med utvald delikatessbricka, då packar Ni upp på brickan själva.

OBS! Beställ minst 24 timmar i förväg!

Sommarens utvalda alternativ.

Apotekarns Fest bricka 135:-

Ostar:

Brie de Meaux AOC: Fransmännens favorit och den godaste brieosten! Opastöriserad, krämig med en fantastisk smak

Tre ostar med smak av sommar: Pesto, Oliv & Tomat samt Getost: Läckra ostar i tre varianter tärnade och fantastiskt goda alla tre.

Gorgonzola Super: En av de godaste Gorgonzola vi smakat, härligt krämig och fantastisk smak

Charkuterier:

Prosciutto crudo: En suverän Italiensk lufttorkad skinka

Per i Viken Salami: En helt under salami från Viken i Skåne, salami med form av en blomma med mild smak av vitlök.

Ramslöksalami: Detta är Per i Vikens salami med lokal Ramslök som ger en fantastisk smak, inga E-nummer och endast naturliga ingredienser. Smak av sommar!

Tillbehör:

Nocarella Oliver: Novellostil, gröna & sköna oliver med sagolik smak!

Marmelad: Utvald som passar till ostarna.

Kex: Utvalda goda kex.

Nybakat surdegsbröd

Olivolja: Från Kroatien & vår vän Alexanderkommer denna olivolja, den godaste vi smakat!



Falkgatan 9, 573 31 Tranås

073-785 61 89

catharina@apotekarnsvinodeli.se



Apotekarns utvalda goda sommar 155:-

Ostar:

Brie de Meaux AOC: Fransmännens favorit och den godaste brieosten! Opastöriserad, krämig med en fantastisk smak

Tre ostar med smak av sommar: Pesto, Oliv & Tomat samt Getost: Läckra ostar i tre varianter tärnade och fantastiskt goda alla tre.

Vacherousse: Härligt krämig rödkittsost med frisk och gräddig smak.

Gorgonzola Super: En av de godaste Gorgonzola vi smakat, härligt krämig och fantastisk smak

Charkuterier:

Prosciutto crudo: En suverän Italiensk lufttorkad skinka

Coppa di Parma: Magisk smakupplevelse! Nacken på grisen och anses vara den finaste delen, marmorerad och smälter i munnen!

Per i Viken Salami: En helt under salami från Viken i Skåne, salami med form av en blomma med mild smak av vitlök.

Ramslöksalami: Detta är Per i Vikens salami med lokal Ramslök som ger en fantastisk smak, inga E-nummer och endast naturliga ingredienser. Smak av sommar!

Tillbehör:

Nocarella Oliver: Novellostil, gröna & sköna oliver med sagolik smak!

Cocktailtomater & Mozzarella spett: Med vår egna basilika vinaigrette

Marmelad: Utvald som passar till ostarna

Kex & Mörsjö Västerbotten Tunnbröd

Nybakat surdegsbröd

Olivolja: Från Kroatien & vår vän Alexanderkommer denna olivolja, den godaste vi smakat!

Pesto: Apotekarns egna Ramslöks Pesto, magisk till Ramslöks salami och Västerbotten tunnbröd!





Apotekarns Sommar Lyx 195:-

Ostar:

Brie de Meaux AOC: Fransmännens favorit och den godaste brieosten! Opastöriserad, krämig med en fantastisk smak

Tre ostar med smak av sommar: Pesto, Oliv & Tomat samt Getost: Läckra ostar i tre varianter tärnade och fantastiskt goda alla tre.

Vacherousse: Härligt krämig rödkittsost med frisk och gräddig smak.

Gruyère Grottlagrad: En av de bästa Gruyère vi någonsin smakat, en lätt syrlig och nötig smak, ljuvlig på ostbrickan.

Gorgonzola Super: En av de godaste Gorgonzola vi smakat, härligt krämig och fantastisk smak

Charkuterier:

Bayonne IGP: Fransmännens svar på Parmaskinkan, vi tycker denna är ett strå vassare! Helt makalöst god, smälter i munnen!

Ramslöksalami: Detta är Per i Vikens salami med lokal Ramslök som ger en fantastisk smak, inga E-nummer och endast naturliga ingredienser. Smak av sommar

Coppa di Parma: Magisk smakupplevelse! Nacken på grisen och anses vara den finaste delen, marmorerad och smälter i munnen!

Cecina du Buey: En delikatess med historiska anor! Rökt och lufttorkat oxinnanlår från Spanien och helt magiskt god! Ät med balsamico lökarna!

Tryffel salami: Den godaste tryffelsalami vi någonsin smakat! Helt beroende framkallande, en grymt god delikatess.

Tillbehör:

Kronärtskockor: grillade och marinerade i olja

Balsamico indränkta schallottenlökar: Pasa perfekt till Cecina du Buey.

Cocktailtomater & Mozzarella spett: Med vår egna basilika vinegrette

Marmelad: Utvald som passar till ostarna

Kex & Mörsjö Västerbotten Tunnbröd

Nybakat surdegsbröd

Olivolja: Från Kroatien & vår vän Alexanderkommer denna olivolja, den godaste vi smakat!

Pesto: Apotekarns egna Ramslöks Pesto, magisk till Ramslöks salami och Västerbotten tunnbröd!





Apotekarns Tapas bricka 175:-

Tapas brickan är lagom för två personer som tilltugg till drinken.

Ett alternativ till våra mera matigare delikatessbrickor.

Tapas brickan erbjuder:

Prosciutto skinka

Fänkål Salami,

Brie Chateau

Tre ostar med smak av sommar: Pesto, Oliv & Tomat samt Getost: Läckra ostar i tre varianter tärnade och fantastiskt goda alla tre.

Mixade Grekiska Oliver

Apotekarns Mixade nötter



Falkgatan 9, 573 31 Tranås

073-785 61 89

catharina@apotekarnsvinodeli.se