



## APOTEKARNS DELIKATESSBRICKOR NÄR NI VILL NJUTA GOTT!

### SOMMARENS FESTER! STUDENTSKIVA, MIDSOMMAR, BRÖLLOP, FÖDELSEDAG ELLER VARDAGSLYX!

Vi fixar och gör jobbet så får Ni mera tid att njuta och koppla av! Ni behöver bara komma hit och hämta era godsaker, naturligtvis kan vi även ordna med hemleverans. Vill Ni så packar vi Era godsaker i en picnickorg, som vi lånar ut mot deposition.

Vi erbjuder tre olika delikatessbrickor

Ring eller maila in din beställning, telefon 073-7856189, mail [catharina@apotekarnsvinodelikatesser.se](mailto:catharina@apotekarnsvinodelikatesser.se)

OBS! Vänligen beställ din delikatessbricka minst 24 timmar i förväg! Vi förbehåller oss rätten att byta ut en produkt som är tillfälligt slut mot en likvärdig.

### DELIBRICKA NR 1

#### Ostar:

**Brie de Meaux AOC:** opastöriserad brie, krämig med fantastisk smak, när fransmännen själv får välja!

**Gorgonzola Creamy DOP:** En underbar Gorgonzola med härlig konsistens!

**Duo av ostar:** Två favoriter av hårdostar. **Serious Strong:** Den godaste Cheddar vi smakat, härlig smak med krämig konsistens. **Pesto:** Ljuvligt grön och skön med smak av äkta Pesto.

#### Charkuterier:

**Prosciutto crudo:** En äkta italiensk lufttorkad skinka med mycket smak.

**Salami Milano :** En av Italiens mest omtyckta salami, lufttorkad med härlig smak.

**Prosciutto Cotto alla Erbe:** En kokt Italiensk skinka med härlig kryddblandning som Rosmarin, långsamt kokad för att få sin fina smak.

#### Tillbehör:

**Nocarella Oliver:** Novello, nyskördade, gröna och sköna med sagolik smak.

**Cocktail Caprese:** Mini Buffelmozzarella med cocktailtomater, med basilika vinegrette

**Torkade Meloner:** Goda till osten

**Kex:** Två sorters kex

**Bröd:** Nybakat surdegslevain.

Buffén läggs upp på svarta plastfat. **Pris: 145:- Person**



Falkgatan 9, 573 31 Tranås

073-785 61 89

[catharina@apotekarnsvinodeli.se](mailto:catharina@apotekarnsvinodeli.se)



## DELIBRICKA NR 2

### Ostar:

**Brie de Meaux AOC:** opastöriserad brie, krämig med fantastisk smak, när fransmännen själv får välja!

**Altesse:** Härligt krämig kittost med frisk och gräddig smak.

**Gorgonzola Creamy DOP:** En underbar Gorgonzola med härlig konsistens!

**Trio av ostar:** Tre favoriter av hårdostar. **Serious Strong:** Den godaste Cheddar vi smakat, härlig smak med krämig konsistens. **Pesto:** Ljuvligt grön och skön med smak av äkta Pesto. **Vit Get:** Magiskt god med frisk syra och härlig sommarsmak.

### Charkuterier:

**Parma la Torre DOP:** Vår utvalda äkta Parma lufttorkad minst 18 månader som garanterar en fantastisk smak.

**Salami Milano :** En av Italiens mest omtyckta salami, lufttorkad med härlig smak.

**Prosciutto Cotto alla Erbe:** En kokt Italiensk skinka med härlig kryddblandning som Rosmarin, långsamt kokad för att få sin fina smak.

**Bresaola:** Lufttorkat oxkött som smälter i munnen, en ljuvlig smakupplevelse.

### Tillbehör:

**Nocarella Oliver:** Novello, nyskördade, gröna och sköna med sagolik smak.

**Balsamlökar:** Läckra Schalottenlökar kokta i balsamvinäger.

**Pesto:** Apotekarns recept på godaste pesto. Smak efter säsong, sommarens utvalda är givetvis favoriten Ramslök!

**Cocktail Caprese:** Mini Buffelmozarella med cocktailtomater, med basilika vinegrette

**Marmelad:** Utvald som passar till ostarna

**Kex:** Två sorters kex av varierande smak och stil

**Bröd:** Nybakat surdegslevain.

Buffén läggs upp på svarta plastfat.

**Pris: 165:- Person**

Falkgatan 9, 573 31 Tranås

073-785 61 89

catharina@apotekarnsvinodeli.se





Falkgatan 9, 573 31 Tranås  
073-785 61 89  
catharina@apotekarnsvinodeli.se

## DELIBRICKA NR 3

### Ostar:

**Delice de Bourgogne:** Gräddigast bland de gräddiga! Helt oemotståndlig och gifter sig perfekt till jordgubbar!

**Altesse:** Härligt krämig kittost med frisk och gräddig smak.

**Gorgonzola Creamy DOP:** En underbar Gorgonzola med härlig konsistens!

**Trio av ostar:** Tre favoriter av hårdostar. Serious Strong: Den godaste Cheddar vi smakat, härlig smak med krämig konsistens. Pesto: Ljuvligt grön och skön med smak av äkta Pesto. Vit Get: Magiskt god med frisk syra och härlig sommarsmak.

**Gruyère Kaltbach AOC:** Opastöriserad, schweizisk, grottlagrad hårdost med nötig smak, vansinnigt god!

### Charkuterier:

**Parma la Torre DOP:** Vår utvalda äkta Parma lufttorkad minst 18 månader som garanterar en fantastisk smak.

**Salami Milano :** En av Italiens mest omtyckta salami, lufttorkad med härlig smak.

**Ramslökssalami:** Från Per i Viken kommer denna allas favorit salami. Handplockad Ramslök ger en underbar smak av svensk sommar. Inga E-nummer och endast naturliga ingredienser.

**Prosciutto Cotto alla Erbe:** En kokt Italiensk skinka med härlig kryddblandning som Rosmarin, långsamt kokad för att få sin fina smak.

**Bresaola:** Lufttorkat oxkött som smälter i munnen, en ljuvlig smakupplevelse.

**Lufttorkad Oxfilé:** När svensk kött är som bäst! Per i Viken lufttorkar denna delikatess endast för Apotekarns, småskaligt och högsta kvalitet. Ett gott bröd och olivolja ett måste! Tårar i ögonen!

### Tillbehör:

**Nocarella Oliver:** Novello, nyskördade, gröna och sköna med sagolik smak.

**Balsamlökar:** Läckra Schalottenlökar kokta i balsamvinäger.

**Kronärtskockor lyx:** Ljuvliga Kronärtskockor med stjälken, smälter i munnen.

**Pesto:** Apotekarns recept på godaste pesto. Smak efter säsong, sommarens utvalda är givetvis favoriten Ramslök!

**Cocktail Caprese:** Mini Buffelmozzarella med cocktailtomater, med basilika vinegrette

**Marmelad:** Utvald som passar till ostarna

**Torkade Jordgubbar:** Ljuvliga till Delice de Bourgogne

**Kex:** Tre sorters kex av varierande smak och stil

**Bröd:** Nybakat surdegslevain.

Buffén läggs upp på svarta plastfat.

**Pris: 225:- Person**

