

## APOTEKARNS DELIKATESSEBRICKOR NÄR NI VILL NJUTA GOTT!

### VI FÖRGYLLER VARDAG & FEST! HELGMYS, FÖDELSEDAG, BRÖLLOP, ELLER VARDAGSLYX!

Vi fixar och gör jobbet så Ni får mera tid att njuta och koppla av! Ni behöver bara komma hit och hämta Era godsaker, vi kan även ordna med hemleverans.

Vi erbjuder två olika prislägen på delikatessbrickor samt månadens Temabricka

Ring eller maila din beställning, telefon 0737856189, mail [catharina@apotekarnsvinodeli.se](mailto:catharina@apotekarnsvinodeli.se)

OBS! Vänligen beställ minst 24 timmar i förväg! Om brådskande beställningar, ring och hör om ok. Vi förbehåller oss rätten att byta ut en produkt som är tillfälligt slut mot likvärdig.

#### DELIBRICKA NR 1

Fyllt med det lyxigaste när Ni vill njuta med extra guldkant!

Medelhavsbricka med Charkuterier, Ostar & Delikatesser

#### Ostar:

- \* **Pesto ost** – Härligt grön och smak av Basilika
- \* **Getost Timjan & Honung** – En frisk & syrlig getost, oemotståndligt god med smak av Timjan & honung
- \* **Schweisisk Bondost** – Härligt krämig och god ost från Alperna
- \* **Altesse** – En av Frankrikes mest älskade kittostar, krämig och ljuvlig
- \* **Brie de Meaux** – Brie osten som är ursprungsbrien och den opastöriserade, mycket smak!
- \* **Fourme d'Ambert** – En av Frankrikes äldsta och berömda AOP ostar, påminner om Roquefort men är lite mildare i smaken. En härlig blåmögeklost att njuta av!
- \* **Tartufata** – Läcker tryffelsalsa här blandad med färskost och tryffelsalt

#### Charkuterier:

- \* **Gran Serrano** – Spaniens finaste lufttorkade skinka, 18 månader lagrad med fin sälta och nötig smak
- \* **Prosciutto Cotto Alle Erbe** – Långsamt kokad skinka från Italien, med smak av utvald kryddblandning av Rosmarin
- \* **Bresaola Black Angus** – En magiskt god delikatess från Italien, oxinnanlår som bara smälter i munnen, njut med en god olivolja
- \* **Salami Milano** – Italiens främsta salami, frisk & syrlig med mycket smak
- \* **Fuet med örter** – En spansk läcker salami med smak av örter
- \* **Tryffelsalami** – Magiskt god salami med äkta tryffel, så god till vår tryffelost

#### Delikatesser:

- \* **Pesto**, Apotekarns gröna gjord på basilika och 36 mån Parmigiano.
  - \* **Nocellara oliver**, nyskördade och spänstigt krispiga från Italien
  - \* **God marmelad**
  - \* **Goda kex** med smak av Tranbär, Tomatpesto och Sigtuna Tunnbrödchips till tryffeltapas
- \*En söt liten godsak**



Buffén läggs upp på svarta serveringsbrickor. Pris: 225:- Person

Falkgatan 9, 573 31 Tranås

073-785 61 89

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

## DELIBRICKA NR 2

### Underbara delikatesser när Ni vill njuta av det goda! Medelhavsbricka med Charkuterier, Ostar & Delikatesser

#### Ostar:

- \* **Pesto ost** – Härligt grön och smak av Basilika
- \* **Getost Timjan & Honung** – En frisk & syrlig getost, oemotståndligt god med smak av Timjan & honung
- \* **Schweisisk Bondost** – Härligt krämig och god ost från Alperna
- \* **Altesse** – En av Frankrikes mest älskade kittostar, krämig och ljuvlig
- \* **Brie de Meaux** – Brie osten som är ursprungsbrien och den opastöriserade, mycket smak!
- \* **Fourme d'Ambert** – En av Frankrikes äldsta och berömda AOP ostar, påminner om Roquefort men är lite mildare i smaken. En härlig blåmögeklost att njuta av!

#### Charkuterier:

- \* **Gran Serrano** – Spaniens finaste lufttorkade skinka, 18 månader lagrad med fin sälta och nötig smak
- \* **Prosciutto Cotto Alle Erbe** – Långsamt kokad skinka från Italien, med smak av utvald kryddblandning av Rosmarin
- \* **Bresaola Black Angus** – En magiskt god delikatess från Italien, oxinnanlår som bara smälter i munnen, njut med en god olivolja
- \* **Salami Milano** – Italiens främsta salami, frisk & syrlig med mycket smak
- \* **Fuet med örter** – En spansk läcker salami med smak av örter

#### Delikatesser:

- \* **Pesto**, Apotekarns gröna gjord på basilika och 36 mån Parmigiano.
- \* **Nocellara oliver**, nyskördade och spänstigt krispiga från Italien
- \* **God marmelad**
- \* **Goda kex** med smak av Tranbär och Tomatpesto

Buffén läggs upp på svarta serveringsbrickor. Pris: 175:- Person

