



Prislista 2016

Lilla grillådan **139:-/kg**

8 st. bondeburgare á 150 g styck

1 kg kryddade grillskivor av lamm

1 kg marinerad fläskytterfilé

1 kg grillskivor av Mysinge nöt

ca 4,2 kg som räcker till minst 10 personer. Allt kött är vacuumpackat och uppmärkt. Välkommen att beställa!

Västersläts fläsklåda **95:-/kg**

Skivor av flintastek , ca 1 kg

Fläskkotlett med ben i skivor , ca 1 kg

Skivor av bog , ca 500-600 gram

Fläskgrytbitar, ca 800 gram

Karréskivor med ben , ca 1 kg

4 stycken Bondeburgare , ca 600 gram

4 stycken Västersläts Bratwurst

4 stycken Västersläts Whiskeygrillare

Ca vikt 6 kg.

Allt kött är vacuumpackat och uppmärkt, bara att lägga i frysen. Beställes minst 3 dagar i förväg.



Västerslätts fläsklåda, marinad 110:-/kg

Marinerade skivor av flintastek , ca 1 kg

Marinerad fläskkotlett med ben i skivor , ca 1 kg

Marinerade grillskivor av bog , ca 500-600 gram

Marinerade grytbitar till grillspett , ca 800 gram

Marinerade karréskivor med ben , ca 1 kg

4 st. bondeburgare, ca 600 gram

4 st. Västerslätts Bratwurst

4 stycken Västerslätts whiskeygrillare

Ca vikt 6kg. Allt kött är vacuumpackat och uppmärkt, bara att lägga i frysen. Beställes minst 3 dagar i förväg.

Västerslätts fläsklåda, ”Spargrisen” 49:-/kg

Fläskfärs ca 2 kg

Fläsklägg 1 st.

Sidfläsk ca 1 kg

Tjocka revben ca 1,5 kg

Skinkstek 1st.

Luffarfilé 1st.

Grillfläsk 2st.

Ca vikt 7-8 kg. Allt är vacuumpackat och uppmärkt, bara att lägga i frysen. Beställes minst 3 dagar i förväg.



Hel eller halv hjort

139:-/kg

Entrecote

Färs

Rostbiff

Bogstek

Innanlår

Filé

Kotletter eller Rygg

Luffarfilé

Fransyska

Ytterlår

Revben

Ca vikt-30 kg. Köttet kommer finstyckat i låda som du själv packar hemma. Vill du kan du få det vacuumpackat och uppmärkt, även med frysmärkt bäst före datum mot ett tillägg på 8:-/kg. Vikten på hjortar kan skilja sig mycket åt, allt från 20-35kg.



Hel eller halv gris

**45:-/kg (hel)
49:-/kg (halv)**

Fläskfilé

Skivor benfri kotlett

Skivor av benfri karré

Skinkstek 4 st

Tjocka revben

Luffarfilé

Sidfläsk

Fläsklägg

Bogstek

Fläskfärs

Grisen kommer finstyckad , men är inte packad eller uppmärkt utan kommer i låda som du själv packar hemma.

Du kan mot ett tillägg på 8 kr/kg få det vaccumpackat och uppmärkt. Väljer du annat än vår standardstyckning kan det tillkomma några kronor.

Hel gris väger ca 90-100 kg. Halv gris väger ca 45-50kg. Vikten på grisen är baserad på slaktvikt och en del försvinner under styckningen.

Beställning minst en vecka i förväg. Vill du ha huvud, grisfötter eller ben får du säga till, annars följer det inte med p.g.a. att de flesta inte vill ha dem.

Till jul kanske du vill ha julsinka?
Det tillkommer 50:-/skinka och då är den sockersaltad och nätad.



Helt lamm

125:-/kg

NYHET! Vi styckar och bereder efter dina önskemål.

Lammet levereras vaccumpackat och uppmärkt.

Ett helt lamm väger ca 17-22 kg. Vikten på lammet är slaktvikten och en del går bort vid styckning.

Beställning minst en vecka i förväg.



Beställning

Önskemål/noteringar

Namn -----

Telefon -----

Hämtdatum & tid -----