



## Prislista

### 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

85:-/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.



## **Västersläts fläsklåda, marinad 99:-/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. Västersläts Bratwurst

4 stycken Västersläts whiskeygrillare

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

## **Västersläts 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

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.

Priset gäller slaktvikt.

En del av vikten går bort vid styckning, vill du ha med ben o.s.v. så kan du bara säga till!

Vikten på hjortar kan skilja sig mycket åt, allt från 20-35kg.



**Hel eller halv gris**

**47:-/kg (hel)**

**53:-/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**

**129:-/kg**

NYHET! Vi styckar och bereder efter dina önskemål.

Lammet levereras vacuumpackat 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

### **Lilla lammlådan**

**199:-/kg**

Ca 500 g färs

Ca 500 g bog

Ca 300 g ytterfilé

Ca 800 g shanks

Ca 500 g fransyska

1 st. lammkrydda

Beställning minst en vecka i förväg.

### **Stora lammlådan**

**210:-/kg**

Ca 1 kg färs

Ca 1,6 kg shanks

Ca 0,6 kg ytterfilé

Ca 0,5 kg fransyska

Ca 1,3 kg stek

Ca 0,5 kg bog

1 st. lammkrydda

Beställning minst en vecka i förväg.



## Beställning

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

## Önskemål/noteringar

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

Namn -----

Telefon -----

Hämtdatum & tid -----