

*Heberleins*   
DELIKATESS  
KÖTT & CHARK  
*Etbl. 1932*

• KUNSKAP • KVALITET • KÄRLEK

Catering- och  
menyförslag för  
avhämtning



**2019:1**

Gäller från och med 2019-06-01

Vi reserverar oss för eventuella tryckfel och slutförsäljning samt förbehåller oss rätten att utan föregående meddelande ändra i menyn. © Heberleins Delikatess Kött & Chark AB 2019



## Catering- och menyförslag

FÄRDIGA BUFFÉER.....	1–2
KALLSKURET MED TILLVAL.....	3–4
SMÖRGÅSTÅRTOR & LANDGÅNGAR.....	5
LUNCH- OCH SMÅRÄTTER.....	6
MIDDAGSRÄTTER.....	7–8
OST- & CHARKBRICKOR.....	9
ÖVRIG CATERING.....	10
HEM-/UTKÖRNING.....	10
ALLMÄNNA VILLKOR VID ÄNDRING & AVBESTÄLLNING .	10

Ovanstående är ett litet urval av vad vi kan erbjuda, variationerna är många. Fråga oss gärna så kommer vi fram till något som passar just er – även i sista minuten!

Alla priser är angivna inkl. moms.

*"God mat kräver råvaror som sköts,  
bereds och säljs med omsorg. Vi vet och kan  
detta."*

*Välkomna! Familjen Heberlein*



Heberleins är  
mångfaldigt  
diplomerade, bl.a.  
av Lilla Sällskapet  
och Gastronomiska  
Akademien!



För beställning: ring 0431-450058 alternativt maila till

[kontakt@heberleins.se](mailto:kontakt@heberleins.se)

[www.heberleins.se](http://www.heberleins.se)

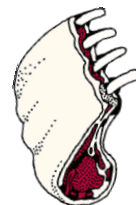
OBS! Vid beställning via mail vill vi ha er beställning senast två arbetsdagar innan tänkt leveransdag.



# Färdiga bufféer (från 15 personer)

## 1) Kall grillbuffé

- \* Grillade kycklingklubbor
- \* Sweet Chili kryddade kamben
- \* Grillad, dubbelmarinerad rostbiff
- \* Coleslawsallad och en trevlig sallad
- \* Grekisk potatissallad (rostad färskpotatis, fetaost, ruccolasallad och saltorkade tomater).
- \* Calbisås, toscanasås och bearnaisesås
- \* Inlagda oliver, vitlökar, pepperballs (ostfyllda paprikor) och saltorkade tomater
- \* Frasig baguette
- \* Kvibille Cheddar 6 månader- Sverige (halländsk fyllig, syrlig och balanserad ost med sälta och mycket eftersmak, på pastöriserad komjolk



**Pris:** 269:- per person

---

## 2) Bjärebuffé

- \* Spickeskinka, (Förlövs svar på Parma, skinkan är saltad och sedan torkad i tre veckor och därefter kallrökt), vårt goda, plommonspäckade griljerade fläsk, varmrökt majskyckling
- \* Tre sorters sill
- \* Kallrökt Nobellax (97) från Stefan Pålsson AB i Landskrona
- \* Farmor Gunnel Heberleins goda Hovmästarsås med Cognac & gräddfil
- \* Syrlig potatissallad med rödlök & dill
- \* 1878 Extra stark- Sverige (kraftfull, nötig och söt prästost lagrad i 18 månader, på pastöriserad komjolk)
- \* Kvibille Ädel Grädd - Sverige (mjuk och fyllig halländsk blåmögelost med en pikant och ihållande smak, på pastöriserad komjolk och grädde)
- \* Vår rökta vitlökskorv "Heberleinare" & korvring
- \* Gammaldags kavring, smör
- \* Lyxig grönsallad med melonkulor, rödlök m.m.



Vi använder oss  
endast av svensk  
köttråvara i våra  
charkuterier!

**Pris:** 259:- per person

För beställning: ring 0431-450058 alternativt maila till Sida 1

[kontakt@heberleins.se](mailto:kontakt@heberleins.se)

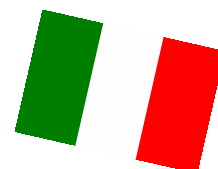
[www.heberleins.se](http://www.heberleins.se)

OBS! Vid beställning via mail vill vi ha er beställning senast två arbetsdagar innan tänkt leveransdag.



### 3) Italiensk buffé på Heberleins vis

- \* Hemrökt, torrsaltad spickeskinka (lagrad i tre veckor, sedan kallrökt – Förslövs svar på Parma), vår unika, hemkokta tomat- och basilikaspäckade skinka samt vår hemlagade grönpepparsalami
- \* Heberleins chilimarinerade, varmrökta kycklingfilé
- \* Tomat- och mozzarellasallad med färsk basilika och balsamvinäger
- \* Krämig pastasallad med skaldjur
- \* Bitar av vår goda vegetariska paj
- \* Örtsås, calbisås och pesto
- \* Taleggio – Italien (fyllig, söt och fruktig kittost med tydlig sälta, på pastöriserad komjolk)
- \* Gorgonzola Dolce D.O.P – Italien (krämig, mjuk, och söt blåmögelost. Gjord på pastöriserad, skummad komjolk)
- \* Ciabattabröd och en trevlig sallad
- \* Skålar med oliver, vitlök och saltorkade tomater



Bjud in till fest!

**Pris:** 279:- per person

---

### 4) Heberleins Lax- och skaldjursbuffé

- \* Varmrökt lax
- \* Gravad Nobellax (03) från Stefan Pålsson AB i Landskrona
- \* Ishavsträkor med skal
- \* Kräftor med skal, vackert upplagt på fat
- \* Limeaioli, Saffransaioli och Romsås
- \* Hemlagad Fransk potatissallad
- \* Lyxig grönsallad med melonkolor, rödlök m.m.
- \* Gammeldags kavring & Baguette
- \* Ostbricka med Brie – Frankrike (vitmögelost, på pastöriserad komjolk), Saint Agur – Frankrike (krämig och smakrik Blåmögelost, på pastöriserad komjolk) och 1878 Extra stark – Sverige (kraftfull, nötig och söt prästost lagrad i 18 månader, på pastöriserad komjolk)



**Pris:** 319:- per person

För beställning: ring 0431-450058 alternativt maila till Sida 2

[kontakt@heberleins.se](mailto:kontakt@heberleins.se)

[www.heberleins.se](http://www.heberleins.se)

OBS! Vid beställning via mail vill vi ha er beställning senast två arbetsdagar innan tänkt leveransdag.



# Kallskuret med tillval

Perfekt till  
födelsedags- och  
studentfester m.fl.

## A) Kallskuret (vackert upplagt & dekorerat, från 4 personer)

Välj fritt bland våra unika, hemlagade specialiteter och komponera er meny precis som ni vill ha den; tomat- & basilikaskinka, fikon- & pistageskinka, apelsin- & ingefäraskinka, vitlöksspackad oliv- & rosmarinskinka, vinmarinerad rostbiff, varmrökt fläskfilé och varmrökt chilimarinerad kycklingfilé.



### 1. En sorts kallskuret-meny 149:- per person

- \* Potatissallad
- \* En trevlig sallad
- \* T.ex. vitlöksspackad oliv- & rosmarinskinka

### 2. Två sorters kallskuret-meny 159:- per person

- \* Potatissallad
- \* En trevlig sallad
- \* T.ex. varmrökt fläskfilé och vinmarinerad rostbiff

### 3. Tre sorters kallskuret-meny 169:- per person

- \* Potatissallad
- \* En trevlig sallad
- \* T.ex. fikon- & pistageskinka, apelsin- & ingefäraskinka och varmrökt fläskfilé



**Tillval kallskuret** (gäller utöver det som ingår i de färdiga kallskuret-menyer. Det är även möjligt att byta ut potatissalladen i menyerna, gäller samtliga **Kalla rätter**, mot t.ex. potatisgratäng. I så fall räknas **potatissalladen** av med 20 kr/person på menypriset och i exemplet adderas sedan 30 kr/person för potatisgratäng, dvs. ett nettopåslag på 10 kr/person. Det är på samma sätt möjligt att byta ut **Grönsalladen** mot vår Lyxiga Grönsallad, i så fall sker avräkning med 15 kr /person och 30 kr/person adderas sedan till menypriset, dvs. ett nettopåslag på 15 kr/person).

- \* **Grekisk potatissallad** (rostad färskpotatis, fetaost, ruccolasallad och saltorkade tomater). 30:- per person
- \* **Syrlig potatissallad med rödlök & dill** (kokt färskpotatis, sockerärter, rödlök, dill och honungsvinaigrette) 30:- per person
- \* **Sparris- och potatispaté** 40:- per person
- \* **Potatisgratäng** 30:- per person
- \* **Lyxig sallad** 30:- per person
- \* **Hemlagade såser** (Örtsås, Hjorttronsås, Calbisås, Toscanasås, Cumberlandsås m.fl.) 10:- per person

## B) Västerbottenpajer (med vår hemgjorda skagenröra)

- \* **Liten paj** (räcker till en person) pris: 89:- per st
- \* **Stor paj** (räcker till 8-9 personer) pris: 499:- per st

För beställning: ring 0431-450058 alternativt maila till Sida 3

[kontakt@heberleins.se](mailto:kontakt@heberleins.se)

[www.heberleins.se](http://www.heberleins.se)

OBS! Vid beställning via mail vill vi ha er beställning senast två arbetsdagar innan tänkt leveransdag.





**C) Exotisk bricka** 199:- per person (från 4 personer)

- \* Heberleins vavrökta chilimarinerad kycklingfilé
- \* Vår varmrökta, provensalska pepparpastrami
- \* Hemrökt (varmrökt) fläskfilé
- \* Potatissallad
- \* Brie - Frankrike (vitmögelost, på pastöriserad komjolk)
- \* Ett bra urval av läckra, exotiska frukter
- \* Hemlagad hjortronsås



**D) Dubbelmarinerad rostbiff** 219:- per person (från 4 personer)

- \* Dubbelmarinerad rostbiff
- \* Vår varmrökta fläskfilé
- \* Potatisgratäng
- \* Hemlagad örtsås
- \* Lyxig sallad.

**Utsökt kallskuret!**

**E) Varmrökt inbakad lax** 279:- per person (från 4 personer)

- \* Vår superba, inbakade lax
- \* Sparris- och potatispaté
- \* Örtsås
- \* Lyxig sallad

**F) Varmrökt lax** 259:- per person (från 4 personer)

- \* Varmrökt lax
- \* Hemlagad Fransk potatissallad
- \* Farmor Gunnel Heberleins goda Hovmästarsås med Cognac & gräddfil
- \* Lyxig sallad

**G) Gourmettallrik** (till en person) 189:- per styck

- \* Vinmarinerad rostbiff
- \* Vår varmrökta fläskfilé
- \* Smakrik lantpaté
- \* Hemkockt tomat- & basilikaskinka
- \* Potatissallad
- \* Tomat- & grönsallad
- \* Hemlagad calbi- & hjortronsås
- \* Tre sorters goda ostar
- \* Brö

**Perfekt  
picknickmat!**



För beställning: ring 0431-450058 alternativt maila till Sida 4

[kontakt@heberleins.se](mailto:kontakt@heberleins.se)

[www.heberleins.se](http://www.heberleins.se)

OBS! Vid beställning via mail vill vi ha er beställning senast två arbetsdagar innan tänkt leveransdag.



# Smörgåstårter & landgångar

## 1. Standardtårta

Vår standardtårta innehåller tre fyllningar:

- \* Rökt oxkött med pepparrot
- \* Rökt skinka och senap
- \* Skaldjur

Dekorerad med räkor och frukt.

- \* Vi erbjuder även smörgåstårter med bara kött- eller skaldjursfyllningar.

(Tillägg för en tårta med bara skaldjursfyllning: 150:-)

Storlekar:

* 4-6 bitars	499:-
* 8-12 bitars	749:-
* 12-16 bitars	929:-
* 16-20 bitars	1129:-

*Heberleins*  
- En värld av smaker!

2. *Hjärtformad smörgåstårta* (till 2-3 pers) 299:-



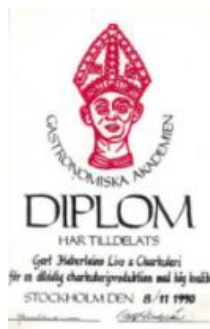
3. *Landgång* (till en person, minimum 2 pers) 119:-

- \* Sallad, bröd, charkuterier från vårt fina, hemgjorda sortiment.  
Dekorerad med frukt & grönt.

Överraska era kära  
med en hjärtformad  
smörgåstårta!

4. *Lyxlandgång* (till en person, minimum 2 pers) 139:-

- \* Sallad, bröd, charkuterier från vårt fina, hemgjorda sortiment samt lax, räkor och vår goda paté. Dekorerad med frukt & grönt.



För beställning: ring 0431-450058 alternativt maila till Sida 5

[kontakt@heberleins.se](mailto:kontakt@heberleins.se)

[www.heberleins.se](http://www.heberleins.se)

OBS! Vid beställning via mail vill vi ha er beställning senast två arbetsdagar innan tänkt leveransdag.



# Lunch- och smårätter

(från 2 personer)

**A) Ceasarsallad à la Heberleins** 149:- per person

\* Innehåller vår varmrökta chilimarinerade kycklingfilé.

**B) Råkmacka** (till en person) 119:- per person

\* Klassisk gravlaxsmörgås med majonnäs och kokt ägg på tekaka.

**C) Varmrökt lax med kokt potatis & örtsås**

249:- per person

**D) Gravad lax med dillstuvade potatisar & hovmästarsås**

198:- per person

**E) Fyllig kantarellsoppa, gulaschsoppa, fisk- & skaldjursoppa**

89:- per person

**F) Matig glasnudelsallad med sweet chilistekt quorn**

119:- per person

**G) Grillad halloumi med honungsstekta grönsaker.**

89:- per person

**H) Köttbullar med klassiska tillbehör**

189:- per person

**I) Pannbiff med stekt lök och sås**

169:- per person

**J) Isterband med senapsstuvad potatis och rödbetor.**

139:- per person

**K) Viltfärsbiffar med rostade potatisar, lingonrättsås och brynt svamp.**

198:- per person

**L) Valfri paj med sallad och sås**

**Pajer:** Ansjovispaj, Kräfta- & kantarellpaj, Kyckling- & ananaspaj, Köttfärs- & mistralpaj, Lax- och sparrisaj, Laxpaj, Räk- och skaldjurspaj, Salami- & fetastpaj, Skinka- & purjolökpaj, Toscanapaj och Vegetarisk paj. **Såser:** Calbisås, Toscanasås, Pestosås, Bearnaisesås och Örtsås. 69:- per person

Alla våra lunchrätter serveras med sallad, dressing och bröd.



Testa våra goda  
vegetariska alternativ!

Fråga oss gärna om något gott till  
förrätt eller fördrink kanske en  
sillamad, löjromstoast, lantpaté  
eller något från vår charkdisk? Vi  
kan ordna det mesta ni önskar!

För beställning: ring 0431-450058 alternativt maila till

[kontakt@heberleins.se](mailto:kontakt@heberleins.se)

[www.heberleins.se](http://www.heberleins.se)

Sida 6

OBS! Vid beställning via mail vill vi ha er beställning senast två arbetsdagar innan tänkt leveransdag.





# Middagsrätter (från 4 personer)

Levereras varmt i värmelådor eller kallt för uppvärmning på plats (ugn: 120 °C i 60 min med folie på).  
Ange vad som passar er bäst!

## 1. Från havet



A) *Stekt laxfilé med champagnesås, haricots verts och kokt potatis*

\* Serveras med stenbitsrom, citron och dill. 198:- per person

B) *Krämig fisk- och skaldjursoppa med saffransaioli och krutonger*

\* Serveras med krutonger och frasig baguette. Vi rekommenderar en av våra ostbrickan som fortsättning. 119:- per person

C) *Rimmad torskrygg med en krämig skaldjurspasta*

\* Serveras med nyrivnen parmesanost och aioli. 159:- per person



D) *"Fotografens vilda lax"*

219:- per person

\* Serveras med ugnsbakad färsk, norsk lax i en god viltsås med färsk timjan, brynta kantareller & lingon samt haricots verts och potatistimbal med Emmentalerost.



KARLSEFÄLT'S  
GÅRD

## 2. Från gården

A) *Citronkryddat lammracks*

329:- per person

\* Serveras med grekisk potatissallad, fetaost säs och tomatsallad.

B) *Thailändsk nudelsallad med kryddig kyckling* 119:- per person

\* Serveras med honungsdressing.

C) *Helstekt gås på Skånskt vis*

\* *Alt 1.* Helstekt gås, trancherad och vackert upplagd, inkl. vår hemlagade säs: 289:- per person

\* *Alt 2.* Helstekt gås, trancherad och vackert upplagd, inkl. vår hemlagade säs, svartsoppa och Mårtens-leverkorv: 345:- per person

D) *Helstekt kalkon*

\* Hel kalkon (räcker till 10-12 personer), trancherad och vackert upplagd, inkl. vår hemlagade säs: 2 189:-

E) *God efterrätt till Gås och Kalkon*

\* Äppelmarängtårta med vaniljsås från Café Killeröd: 79:- per person

Till Gås & Kalkon:  
komplettera själv  
med kokt potatis,  
rödkål, brysselkål,  
äppelmos och gelé.



För beställning: ring 0431-450058 alternativt maila till Sida 7

[kontakt@heberleins.se](mailto:kontakt@heberleins.se)

[www.heberleins.se](http://www.heberleins.se)

OBS! Vid beställning via mail vill vi ha er beställning senast två arbetsdagar innan tänkt leveransdag.



### F) *Kycklingfilé Vermouth*

- \* Majskycklingfilé från Vikingfågel i Munka-Ljungby, Vermouthsås, Brynta kantareller, Potatisgratäng, lyxsallad. **269:- per person**

## 3. Från ängen

### A) *Bakade betor med Chevréost, rostade solrosfrön* 79:- per person

- \* Serveras med honung- och gurkvinaigrette.

### B) *Thailändsk nudelsallad med knaperstekt quorn* 119:- per person

- \* Serveras med honungsdressing.

## 4. Från hagen

### A) *Kalv- & oxfilé black & white på Heberleins vis* 389:- per person

- \* Kalv- och oxfilé av premium Limousinkött.

### B) *Beuf burgongong* 198:- per person

- \* Serveras med sockerrostade potatisar och syrad grädde.



### C) *Helstekt söndagsmiddag med klassiska tillbehör* 229:- per person

- \* Välj mellan kyckling, kalkon, gås, fasan med mera.

### D) *Filé a la Heberleins*

- \* Späckad filé med spickeskinka, ost, saltorkade tomater och vitlök, Cognacsås, Potatisgratäng, lyxig sallad  
Med fläskfilé **239:- per person**. Med oxfilé av Limousinkött **379:- per person**



### E) *Specialmarinerad lammstek* 239:- per person

- \* Lammstek, marinerad efter vårt goda recept (bl.a. svartpeppar och vitlök), Mynta- och sherrysås, potatisgratäng och lyxig sallad

### F) *Filé a la Jonas*

- \* Filé späckad med saltorkade tomater, ost, basilika och vitlök, Madeirasås, potatisgratäng, en god grönsallad.  
Med fläskfilé **249:- per person**. Med oxfilé av Limousinkött **379:- per person**

Vi har alltid  
något sött  
och gott om  
ni önskar en  
dessert till  
kaffet!

## 5. Från skogen

### A) *Grillade hjortacks* 399:- per person

- \* Serveras med potatisgratäng, murkelsås, rostad blomkål och brynta kantareller.

### B) *Helstekt rådjursadel* 449:- per person

- \* Serveras med viltgräddsås, potatisgratäng, brynta haricot verts och kantareller.

För beställning: ring 0431-450058 alternativt maila till Sida 8

[kontakt@heberleins.se](mailto:kontakt@heberleins.se)

[www.heberleins.se](http://www.heberleins.se)

OBS! Vid beställning via mail vill vi ha er beställning senast två arbetsdagar innan tänkt leveransdag.





# Ost- & charkbrickor

## 1) Mingelbricka/ Tapasfat på Heberleins vis

139:- per person (min. 4 pers)

- \* Ett urval ur våra underbara hemgjorda delikatesser (enbärsgravad rökt oxfilé, spickeskinka, salami, varmrökt chilimarinerad kycklingfilé, korvbitar av våra kallrökta korvar).
- \* **Primadonna Maturo Röd - Holland** (extralagrad, hård dessertost på pastöriserad skummjolk från kor).
- \* Olivmix

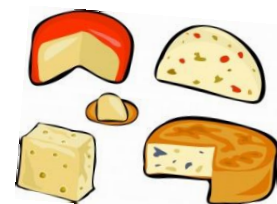


Bjud släkt & vänner  
på ostar från Europas  
alla hörn!

## 2) Heberleins Klassiska ostbricka

89:- per person (min. 6 pers)

- \* **Saint Agur - Frankrike** (krämig och smakrik blåmögelseost, på pastöriserad komjolk).
- \* **Brieost - Frankrike** (vitmögelseost, på pastöriserad komjolk).
- \* **Primadonna Maturo Röd - Holland** (extralagrad, hård dessertost på pastöriserad skummjolk från kor).
- \* **Kvibille Cheddar 6 månader - Sverige** (halländsk fyllig, syrlig och balanserad ost med sälta och mycket eftersmak, på pastöriserad komjolk).
- \* Två sorters **marmelad** och två sorters **kex**.



## 3) Heberleins Lyxiga ostbricka

119:- per person (min. 6 pers)

- \* **Le Gruyère AOP - Schweiz** (hård dessertost, stark sälta med tydlig fruktsmak av äpple och päron, mejerilagrad i 3 mån därefter grottlagrad i 9 mån, på opastöriserad komjolk).
- \* **Morbier de Scey - Frankrike** (från Jura, halvhård, med ett traditionsenligt lager av aska för att särskilja morgon- och kvällsmjölken. På opastöriserad komjolk).
- \* **Blå Kornblomst - Danmark** (100 % ekologisk mild och krämig ost från Gedsted med mycket smak, på pastöriserad komjolk).
- \* **Cabraliego queso azul madurado - Spanien** (grönmögelseost från Asturias på opastöriserad får-, get- och komjolk).
- \* **Le Délice de Bourgogne - Frankrike** (dessertost från Bourgogne, en fet och krämig ost. Osten framställs genom att fet komjolk blandas med creme fraiche vilket skapar en mjuk ost men riklig smak och sälta, på pastöriserad komjolk).
- \* **Brie De Meaux AOC - Frankrike** (originalet av Brieostar! Vitmögelseost, på opastöriserad mjölk med smak av champinjoner, nötter och tryffel).
- \* Två sorters **marmelad** och tre sorters **kex**.

För beställning: ring 0431-450058 alternativt maila till

Sida 9

[kontakt@heberleins.se](mailto:kontakt@heberleins.se)

[www.heberleins.se](http://www.heberleins.se)

OBS! Vid beställning via mail vill vi ha er beställning senast två arbetsdagar innan tänkt leveransdag.



# ÖVRIG CATERING



## 1) Jultallrik på Heberleins

**vis** (endast under nov – dec)

- \* Tre sorters sill
- \* Ägghalva med räkor
- \* Sillsallad
- \* Ost
- \* Julskinka
- \* Rökt Äl (odlad)
- \* Gravad lax med hovmästarsås
- \* Saltkött
- \* Leverpastej
- \* Griljerat fläsk
- \* Kalvsylta
- \* Presssylta
- \* Rökt korb
- \* Rökt oxkött

Vid sidan av: Hemlagade köttbullar, brunkål, prinskorv, bröd och smör.

**Pris: 349:-** per person

## 2) Heberleins Presentpåse

- Den perfekta **presenten** alt. **julklappen** till t.ex. goda vänner, medarbetare, kunder och leverantörer.

**Innehåll:**

- \* 1 st kallrökt, enrisrökt korvring, Förslövs-, Lök eller Grönpepparkorv, (ca. 350 g)
- \* 1 påse Hallon lakritsfudge (ca. 200 g)
- \* 1 burk av vår goda, sötstarka Hotellsenap (ca. 250 g)
- \* 1 st varmrökt fläskfilé (ca. 350 g)

- \* 1 pkt med kallrökta Heberleinare (ca. 175 g)
- \* 1 pkt med kallrökta Rackebajsare (ca. 175 g)
- \* 1 st kallrökt Bjärekorb med vitlök (ca. 200 g)
- \* 1 st kallrökt Cognacsmedvurst (ca. 200 g)

**Pris: 450:-** per st



### Ordinarie Öppettider

Måndag till fredag: kl. 09.00 - 18.00  
Lördag: kl. 09.00 - 13  
Söndag: STÄNGT

### Hem-/utkörning

Vid beställning av catering, vid ett och samma tillfälle, för **över 10 000:-** kan utkörning av er cateringbeställning ombesörjas **utan extra kostnad** till adress inom Båstads och Ängelholms kommuner. I övriga fall kan, vid en **minimiorde** på **3000:-**, utkörning ombesörjas till adress inom Båstads och Ängelholms kommuner mot en **hemkörningsavgift på 350:-**. Kontakta oss för **prisförslag** i andra fall än ovan.

Följ oss på **Facebook** och **Instagram** och ta del av nyheter, erbjudanden m.m.

Kolla även in, och prenumerera gärna också på, vår kanal på **Youtube** och ta del av ett axplock ur vår unika verksamhet.

### ALLMÄNNA VILLKOR VID ÄNDRING OCH AVBESTÄLLNING

Eftersom våra cateringprodukter görs på beställning ska eventuell avbokning av eller ändring, i form av minskat antal personer, av cateringbeställning meddelas oss och bekräftas senast kl. 10.00 dagen innan leverans (senast kl 10.00 två dagar innan leverans vid leverans på måndagar). Vid avbokning / ändring av cateringbeställning senare än denna tidpunkt har vi, bl.a. i enlighet med 41 § Konsumentköplag (1990:932), rätt till skadestånd motsvarande särskilda kostnader för att ingå och fullgöra avtalet, särskilda kostnader till följd av avbeställningen, samt förlust i övrigt (utebliven vinst). Eftersom det rör sig om specialprodukter, gjorda på färskvaror, som inte kan säljas vidare / användas till annat innebär ovanstående att vid avbokning / ändring, i form av minskat antal personer, senare än ovan angivna tidpunkt så debiteras fullt pris, motsvarande den ursprungliga cateringbeställningen.

För beställning: ring 0431-450058 alternativt maila till Sida 10

[kontakt@heberleins.se](mailto:kontakt@heberleins.se)

[www.heberleins.se](http://www.heberleins.se)

OBS! Vid beställning via mail vill vi ha er beställning senast två arbetsdagar innan tänkt leveransdag.