

FARMERS DELI

by



CATERING & EVENTS

BÅSTAD | BJÄRE



Farmers & Friends – Artisan Food & Drink

Båstad, Bjäre | 076 007 56 07 | hej@farmersfriends.se | farmersfriends.se

SANDWICH DELI • KORVBAR SALLADER • JUICER & SHAKES

Lokalt. Hemlagat. Farmer Friendly.

Vi förenar Bjäres finaste råvaror med ett kompromisslöst kockhantverk. Från personliga fester till stora företagsevent – vi levererar smakupplevelser som känns hela vägen från gården till tallriken.

Mat lagad från grunden som gör skillnad, oavsett tillfälle.

Vårt upplägg är enkelt, flexibelt och anpassat efter varje bokning, oavsett om det gäller ett mindre sällskap, ett företagsevent eller en större tillställning.

Välj mellan nygrillade **Scrocchiarella sandwiches** – samma hantverksdeg som pizza, serverad som en krispig och varm sandwich med ny upplevelse – **lokala premiumkorvar** från Heberleins, **fräscha sallader**, **kallpressade juicer** samt **hembakade** och **söta tillägg** vid behov.

En meny byggd för att vara uppskattad, tydlig och lätt att boka.

Vi levererar maten till er eller serverar på plats efter upplägg och behov.

SANDWICH DELI

Farmers vidareutvecklade, lyxigt smakrika och uppskattade koncept – Vår signatur: En stenugnsbakad Scrocchiarella med en lätt, luftig insida och ett oslagbart krispigt yttre. Fyllt med prisvinnande chark och gårdsproducerade delikatesser

Sandwich Mix

Välj upp till 3 favoriter
En perfekt introduktion till vårt hantverk. Krispig Scrocchiarella fylld med Bjäres finaste råvaror. Enkelt, lyxigt och mättande.

225 kr / person

Sandwich Mix Premium

Välj upp till 5 favoriter
För sällskapet som vill ha variation. Ett bredare urval av våra signaturfyllningar, skapat för att tillgodose alla smaklökar vid större event.

265 kr / person

Sandwich Mix DeLuxe

Välj upp till 5 favoriter
Vår mest genomarbetade serveringsupplevelse. Här fokuserar vi på helheten med extra tillbehör, visuell presentation och våra mest exklusiva råvaror. För er som vill göra ett bestående intryck.

315 kr / person

KORVBAR

Lokala premiumkorvar från Förslöv – Hängmörat och hantverksstoppat. Vi serverar Heberleins legendariska korvar, förädlade med Chef Petes egna picklingar och långkokta röror

Farmers Swedish Classic

Heberleins premiumkorv i hantverksbröd. Toppas med vår krämiga gurkmajonnäs, egenlagad ketchup, hotelsenap och krispig rostad lök. Klassiskt, men i en helt egen liga.

165 kr / person

Farmers Special

Korv möter kockhantverk. Serveras med ett fluffigt mos på Bjärepotatis, picklad rödlök och vår egen örtdressing.

215 kr / person

Farmers Loaded

Den ultimata korvupplevelsen. En generös servering med krämig baconröra, chilimajonnäs och noga utvalda toppings som lyfter Heberleins korvar till en fullvärdig festmåltid.

265 kr / person

EVENTPAKET

Vi har tagit fram våra mest uppskattade kombinationer – enkla att boka, lätta att förstå och byggda för att imponera.

STANDARD	PREMIUM	FULL LOADED
Sandwich Deli, Sallad & Dryck	Sandwich Deli, Korvbar (Special), Sallad & Dryck	Sandwich Deli, Korvbar (Loaded), Sallad, Dessert & Dryck
En komplett och lätt måltid – perfekt för lunch, mingel och enklare event. Krispiga Scrocchiarella sandwiches, fräscha sallader och uppfriskande dryck.	Mer variation, mer mättnad och tydligare upplevelse. Vår mest populära kombination där våra signaturrätter möts. <u>POPULÄRAST!!</u>	För er som vill bjuda på hela Farmers-upplevelsen. Mat, sött och dryck – komplett, generöst och uppskattat. Ett komplett upplägg där inget saknas – perfekt för större event, fest och tillfällen där man vill bjuda på något extra.
345 kr / person	445 kr / person	545 kr / person

BYGG ERT UPPLÄGG

Vill ni hellre kombinera själva?
Välj det som passar ert event bäst.

EVENTPAKET

Välj färdigt paket ovan eller kombinera själv nedan

VÄLJ ER MENY

SANDWICH	KORV	SALLAD	DRYCK	TILLBEHÖR
<input type="checkbox"/> Sandwich Mix	<input type="checkbox"/> Farmers Classic	<input type="checkbox"/> Grillad Kyckling	<input type="checkbox"/> Juices	<input type="checkbox"/> Bröd & Smör
<input type="checkbox"/> Sandwich Mix Premium	<input type="checkbox"/> Farmers Special	<input type="checkbox"/> Crudo & Tomat	<input type="checkbox"/> Smoothies	<input type="checkbox"/> Salladsbuffé & röror
<input type="checkbox"/> Sandwich Mix DeLuxe	<input type="checkbox"/> Farmers Full Loaded	<input type="checkbox"/> Räksallad	<input type="checkbox"/> Shakes	<input type="checkbox"/> Premium kaffe & té
		<input type="checkbox"/> Vegetarisk		

BUFFÉER & HUVUDRÄTTER

KYCKLING-BUFFÉ	KATTEGATT KLASSISK	KATTEGATT DELUXE	FARMERS GRILLBUFFÉ
<p>Majskyckling från lokala gårdar, långsamt mognad och örtmarinerad. Serveras med en krämig gratäng på Bjärepotatis och våra egna signatursåser</p>	<p>Nystoppad varmrökt lax från lokala rökerier, serverad med en frisk dillcrème och vår klassiska potatissallad gjord på säsongens primörer. En elegant hyllning till kusten.</p>	<p>Det bästa från havet. Varmrökt och gravad lax möter vår handslagna Skagensallad. Serveras med löjromsdoftande dillcrème, säsongens potatis och hantverksbakat bröd.</p>	<p>Ett rustikt upplägg med hängmörat kött och gårdsfilé. Vi grillar på råvarans villkor och serverar med krispiga grönsaker, flera sorters Bjärepotatis och kockens utvalda tillbehör.</p>
275 kr / person	275 kr / person	315 kr / person	295 kr / person

SMÖRGÅSTÅRTOR & LANDGÅNGAR

RÄKOR & ÄGG	ROSTBIFF & PEPPAROT	LANDGÅNG KLASSISK	VEGANSK
<p>Ingen budgetvariant – här fokuserar vi på mängden handskalade lyxräkor och en krämig botten på vår egen skagenröra. En generös och saftig upplevelse.</p>	<p>Hängmörad, rosastekt rostbiff kombineras med en stingig pepparrotskräm och krispig, picklad rödlök från Bjäre.</p>	<p>Ett lyxigt hantverksbröd maxat med Heberleins chark, nyrökt lax, krämig brie och säsongens grönt. En komplett och smakrik måltid i ett smidigt format.</p>	<p>Smakrik hyllning till växtriket med krämig hummus, avokado och rostade grönsaker på hantverksbröd. En mättande upplevelse för den medvetna gästen.</p>
159 kr / person	159 kr / person	149 kr / person	149 kr / person

FAT & TALLRIKAR

TAPASFAT	PLOCK-TALLRIK	KYCKLING & SALLAD
En generös hyllning till hantverket. Det finaste charkuterierna möter lagrade ostar, våra egna marmelader, handplockade oliver och krispig Scrocchiarella. Skapat för att delas och avnjutas långsamt."	Vår populära kalla tallrik med nystoppad varmrökt lax, krämig dillcrème och en matig potatissallad på Bjärepotatis. Serveras med krispig grönsallad och vårt hantverksbakade bröd.	Örtmarinerad majs kyckling från lokala gårdar på en bädd av späda blad och krispiga primörer. Serveras med vår signatordressing, picklad rödlök och stenugnsbakad Scrocchiarella
225 kr / person	195 kr / person	185 kr / person

SALLADER

GRILLAD KYCKLING	CRUDO & TOMAT	NORDIC VERDE	KLASSISK RÄKSALLAD
Grillad kyckling, späda blad, kanderade tomater, krämig vitost, picklad rödlök & örtdressing	Prosciutto crudo, grana padano, kanderade tomater, ruccola & citronvinägrett	Krispig kålmix, hemgjord pesto, grana padano, picklad rödlök & rostade frön	En generös mängd handskalade räkor, ägg, krispiga grönsaker. Serveras med dillcrème och citron.
185 kr / person	175 kr / person	159 kr / person	225 kr / person

HANTVERKSDRYCK

JUICES	KICKS	SMOOTHIES	SHAKES
Kallpressade juicer baserade på äppelmust och säsongens råvaror	Funktionella juicer & shots med extra tryck med de bästa råvarorna	Krämiga, smoothies gjorda på frukt, bär och noggrant utvalda råvaror.	Riktiga shakes med äkta gräddglass, frukt och gammaldags grädde
fr. 59kr / person	fr. 35kr / person	fr. 69kr / person	fr. 69kr / person

Framtagna i små batcher med fokus på smak, balans och råvarukvalitet

<h2>FARMERS JUICES</h2> <p><i>Urval</i></p> <p>Äpple & Bär Äpple & Mynta Sommarbär Lemon & Lime Säsongens blandningar</p>	<h2>SMOOTHIES</h2> <p>Banan & Mango Rund och naturligt söt med krämig känsla.</p> <p>Strawberry-Vanilla Dream Len och fyllig med tydlig jordgubbskaraktär och en mild ton av vanilj.</p> <p>Superswede Svenska bär med frisk syra och djup smak – kraftfull och uppiggande.</p> <p>Säsongens blandningar Varierande smaker baserade på tillgängliga råvaror och säsong.</p>
<h2>KICKS & SHOTS</h2> <p><i>Urval</i></p> <p>Äppelkick, Betakick, Energikick Friskkick, Grönkick, Morotskick, Vitaminskick, Ingefärakick</p>	<h2>SHAKES</h2> <p>Riktiga shakes med äkta gräddglass, frukt och gammaldags grädde. Krämiga, kalla och generösa – mer dessert än dryck.</p>

HEMBAKAT & SÖTA TILLÄGG

Hembakat från Farmers kök – gjort i små satser med samma känsla som resten av menyn.

NUTELLA DOLCE	HEMBAKAD KAKA	DESSERTBITAR & PANCAKES
Varm dessert med Nutella & mascarponegräddmix, banan, bär och florsocker	Nybakad – varierar efter dag och säsong	Söta tillägg som lyfter helheten
fr. 49 kr / person	fr. 39 kr / person	fr. 59 kr / person

TILLVAL & EXTRAS

Komplettera ert upplägg med tillval som lyfter helheten – från enkla tillägg till mer kompletta serveringar.

SALLADSBUFFÉ & RÖROR

Liten salladsbuffé – 35 kr / person

Stor salladsbuffé – 50 kr / person

BRÖD & SMÖR

Surdegsbröd eller baguette med vispat smör & havssalt
20–25 kr / person

KAFFE & SÖTT

Avsluta ert upplägg med något sött
– från klassiskt fika till våra egna Farmers-desserter.

Premium kaffe & te – 29 kr / person

*Våra desserter och söta tillägg hittar ni i vår Söta meny
(där vi erbjuder allt från hembakat till våra signaturredesserter)*

DRYCKESVAL

Stilla vatten – 25 kr / st

Läsk & bubbelvatten – 35 kr / st

Italiensk/Svensk premium/hantverksläsk – fr.45 kr / st

San Pellegrino – 45 kr / st



SNACKS

BJÄRECHIPS: Grytfriterat lokalt hantverk på Bjärepotatis – 25 kr

DIPS & RÖROR: Handslagna signaturröror direkt från vårt kök – 35 kr

ROSTADE NÖTTER: Varsamt rostade premiumnötter med havssalt – 45 kr

BESTÄLLNING

Namn / Företag:

Telefon:

Datum:

Antal personer:

Sandwich Deli:

Korvbar:

Buffé:

Tillval:

Allergier / Övrigt:

ALLMÄNNA VILLKOR

1. DEFINITION AV TJÄNSTER

För att göra det tydligt för dig som kund delar vi upp våra uppdrag i två kategorier:

Catering (Deli/Buffé/Takeaway): Avser färdiglagad mat för avhämtning eller leverans där kunden sköter serveringen själv. Maten levereras snyggt upplagd på fat eller i termoboxar.

Event (Mobila enheter/Sandwich Deli + Korvbar): En helhetsupplevelse där vi kommer ut till er med personal och våra mobila enheter. Vid Event tillkommer etableringsavgift, eventuell framkörningsavgift samt kostnad för personal på plats.

2. PRISER & AVGIFTER FÖR EVENT (MOBIL ENHET)

Etableringsavgift: 3 500 kr. Avser hyra av enhet, gasol/el, förberedelser av utrustning samt efterföljande städning.

Framkörningsavgift: 750 kr. Tillkommer vid event utanför en radie av 15 km från centrala Båstad.

Transport (Milersättning): 85 kr/mil (tur & retur). Vi erbjuder fri milersättning inom 15 km från centrala Båstad vid beställning över 2 500 kr.

Personal på plats: 495 kr/h per person (minst 3 timmar debiteras). Tiden räknas från ankomst/rigging till dess att enheten är städad och klar för avfärd.

3. LEVERANS & RETURER

Fri leverans: Inom en radie av 15 km från centrala Båstad vid beställning över 2 500 kr.

Övriga områden: Vid längre avstånd eller mindre beställningar debiteras reseavgift enligt överenskommelse.

Upphämtning: Möjlig i våra lokaler i Båstad enligt överenskommelse (kostnadsfritt).

Utrustning: Serveringsfat, värmeutrustning och porslin kan ordnas mot tilläggsavgift.

Hyrd utrustning och fat återlämnas diskade senast 2 arbetsdagar efter eventet.

4. BETALNINGSVILLKOR

Bokningsavgift: 30–50 % av totalsumman betalas vid bokning för att garantera datumet.

Slutbetalning: Resterande belopp faktureras vid leverans/genomfört event. Vi accepterar betalning via faktura, Swish eller kort enligt överenskommelse.

5. MOMS 2026 (Från 1 april)

Samtliga priser i menyn anges exklusive moms.

6 % Moms (Livsmedel/Takeaway): Tillämpas vid ren catering/avhämtning utan personal på plats.

12 % Moms (Catering/Event): Tillämpas vid tjänst med servering eller personal på plats.

25 % Moms (Service & Dryck): Tillämpas på personalkostnad, porslinshyra, transporter samt alkoholhaltig dryck.

6. RESERVATIONER

Vi förbehåller oss rätten att justera menyer, råvaror och upplägg vid tillfälliga leveransproblem eller säsongsvariationer – alltid med motsvarande eller högre kvalitet. Smärre tryck- eller skrivfel i meny- och prisinformation kan förekomma.

ALLMÄNNA VILLKOR

MINIMIBESTÄLLNINGAR & BOKNING

7. MINIMIBESTÄLLNING PER KATEGORI

För att kunna garantera vårt hantverk och råvarukvalitet tillämpar vi följande minimiantal:

Bufféer & Huvudrätter: Minst 10 portioner per vald meny.

Smörgåstårter & Landgångar: Minst 6 portioner per sort.

Mindre fat & Tallrikar: Minst 4 portioner per rätt.

Sallader & Röror: Minst 6 portioner per beställning.

Eventupplägg (Sandwich Deli & Korvbar): Rekommenderas från 10 personer. Vid mindre sällskap kan en grundavgift tillkomma för att täcka etablering.

Bröd, Dessert & Dryck: Inget minsta antal vid beställning tillsammans med mat.

Vid beställningar under angivet minimiantal kan vi ofta erbjuda lösningar mot ett pristillägg.

8. LEDTIDER & BOKNING

Smörgåstårter & Mindre fat: Senast 2 arbetsdagar före leverans.

Bufféer & Eventupplägg: Senast 5–7 arbetsdagar före leverans.

Större event (>50 pers): Bokas i god tid för att säkerställa råvaror och personalplanering.

9. AVBOKNING & ÄNDRINGAR

Vi planerar våra inköp och produktion noga efter er beställning.

Vid avbokning gäller följande debitering:

Senare än 7 dagar före leverans: 50 % av beställningens värde.

Inom 72 timmar före leverans: 100 % av beställningens värde.

Justering av antal: Antal gäster kan justeras med ± 10 % fram till 4 arbetsdagar före leverans.

10. SPECIALKOST & ALLERGIER

Vi erbjuder vegetariska, veganska, gluten- och laktosfria alternativ.

Vänligen meddela allergier vid bokning.

Observera: All mat tillagas i samma kök och spår av allergener kan förekomma.

11. KVALITETSGARANTI

All mat lagas från grunden av våra kockar med fokus på lokala råvaror från Bjärehalvön och utvalda leverantörer (t.ex. Heberleins). Vi garanterar en smakupplevelse baserad på säsongens bästa råvaror.

ANTECKNINGAR

