

Anderssons KÖK
Grundat 1927

Catering

95 år av mattradition

I alla tider har vi skapat
matglädje för våra kunder.

ICA
KVANTUM
Södra Sandby

Ebba & Oskar

1927 startade Ebba och Oskar Andersson en charkuteriaffär på Backgatan i Södra Sandby. Där tillverkades bland annat knackwurst och rökt och kokt leverkorv. I köket bakade Ebba leverpastej. 1955 byggs charkuteriet ut och blir en livsmedelsbutik med nymodigheter som kyldiskar. 1958 tar Oskars söner Einar och Olle över och butiken får namnet Bröderna Andersson.



”Vi fortsätter att ha ett unikt sortiment med smaker man minns!”

– Pär Friberg, köpman

PLANKOR/BRICKOR

Minsta beställning 6 personer



Exotisk planka

150 kr/port

Kalkon, rostbiff, rökt skinka, 6 sorters exotiska frukter.

Välj mellan: Potatisgratäng, potatissallad eller bulgursallad.



Filéfrossa

160 kr/port

Grillad fläskfilé, grillad kycklingfilé, 4 sorters frukt, grönsallad, bearnaisesås.

Välj mellan: Potatisgratäng, potatissallad eller bulgursallad.



Tapasbricka

160 kr/port

Serranoskinka, parmaskinka, magnificosalami, parmesan, Saint Agur, 2 sorters inläggningar, 2 sorters frukt, baguette.



Havets läckerheter

160 kr/port

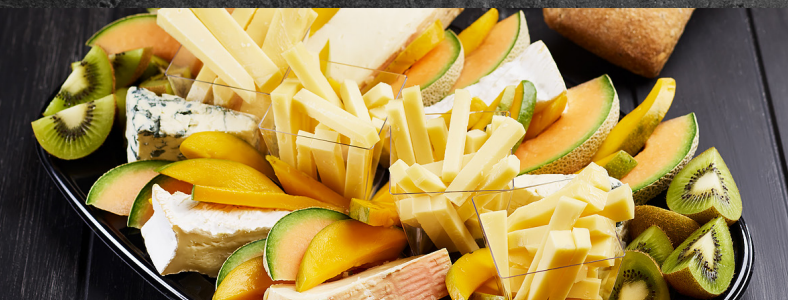
Varmrökt lax, kallrökt lax, räkor, ägg, tomat, sallad, aioli. baguette.



Anderssons ölbricka

120 kr/port

Varmrökt fläskfilé, spickeskinka, bierpinne, oliver, grissini och baguette.



Ostbricka

160 kr/port

Gruyère, Vesterhavssost, Brie de Meaux, Saint Agur, taleggio, 4 sorters frukt, bröd.



SMÖRGÅSTÅRTOR

Minsta beställning 6 personer



Smörgåstårta räkor

105 kr/port

Räk och äggfyllning, toppad med handskalade räkor

Smörgåstårta lax

105 kr/port

Lax och äggfyllning, toppad med kallrökt lax och pepparrotscrème.

Smörgåstårta räkor och lax

105 kr/port

Räk, lax och äggfyllning, toppad med handskalade räkor, kallrökt lax och pepparrotscrème.



Smörgåstårta rostbiff

95 kr/port

Rökt nötkött, rostbiff och remouladsås, toppad med rostbiff, remoulad och rostad lök.

Smörgåstårta ost och skinka

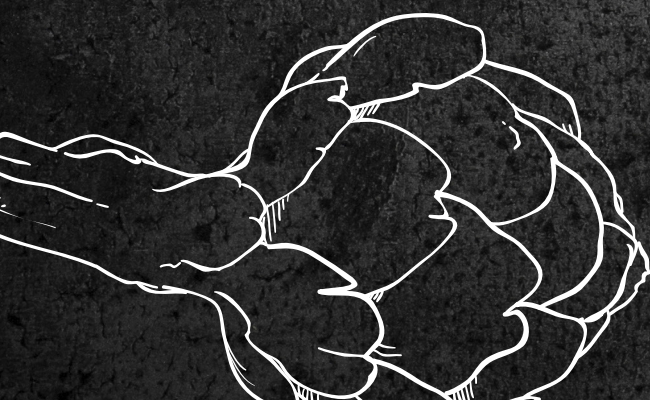
95 kr/port

Skinka och ostcrème, toppad med ost och basturökt skinka.

Smörgåstårta vegetarisk

95 kr/port

Coleslaw och ostcrème, toppad med ost och vindruvor.



Chark i S Sandby på högvarv

av CLAES GYLLING –

Charkuterivaror har som
t en rykande åtgång till
Och charkuterifabri-
går för högtryck. Detta,
även bröderna Olle och
Anderssons charkuteri-
i Södra Sandby. I ett
rött hus på en bakgård i
illett döljer sig de allra
ste skinkor, korvar,
och annat gott i
der.

Bröderna Anderssons Char-
abrik startades redan 1927
le och Einars föräldrar.
ngligen var det en mycket
fabrik, men rörelsen har
ats mer och mer. Lokalerna
nu känns trånga, men man
er rationalisera så mycket
nöjligt. Som i de större
erna har man i taket
ga spåranordningar, där vag-
utsas fram och tillbaka till
ökugnarna, som tillsam-
kan ta omkring 600 kg korv.



Alla tiders matbutik

På 80-talet förnyas butikens
charksortiment med bier-
pinnar, Sandbysalami och
varmrökt fläskfilé. Einars
son Peter tar över 1992
och Bröderna Anderssons
blir "Anderssons".

Idag, över 95 år sedan
starten av charkuteriet är vi
en modern matbutik med
namnet ICA Kvantum
Södra Sandby med
Anderssons KÖK.

Välkommen till oss!

*"Den moderna
matmarknaden möter det
traditionella hantverket"*



Så här beställer du

Välkommen med din beställning senast tre dagar före avhämtning i butik. Beställ i delikatessen, ring oss på 046-509 04 eller maila catering.sodra.sandby@kvantum.ica.se

Catering för alla

För oss är det en självklarhet att erbjuda och anpassa din beställning oavsett matallergi eller matpreferenser som veganskt eller vegetariskt. Kom bara ihåg att informera oss vid din beställning.



Scanna QR-koden
och upptäck hela
vårt sortiment
direkt i mobilen!

ICA

KVANTUM

Södra Sandby