

HAPJES

WARME HAPJES

- Videetje met hesp-kaasvulling 1,00 €/st
- Videetje met garnalenvulling 1,00 €/st
- Mini quiche met ham-prei 1,00 €/st
- Mini pizza met ham-kaas-tomaat 1,00 €/st
- Warme scampi met getomateerde roomsaus 1,50 €/st
- Kippenvleugeltje van de chef 1,00 €/st
- Mini zwezerikkrokot (om te frituren) 1,50 €/st

KOUDE HAPJES

- Carpacciohapje van rund 1,75 €/st
- Hapje vitello tonnato 1,75 €/st
- Brochette met mozzarella en tomaat 1,75 €/st
- Wrap met huisgerookte zalm en kruidenkaas 1,75 €/st
- Glaasje met gerookte zalm-dille room 1,75 €/st

- Huisgerookte Noorse zalm extra doux handgesneden
 - Gerookte zalmsla met room en verse dille
 - Foie gras van het huis 119,95 €/kg
 - Bord met fijne Italiaanse vleeswaren prijs volgens gewicht
 - Tappazbord de luxe (verkrijgbaar vanaf 4 pers.) 8,95 €/pp
- Fijne Italiaanse charcuterie, kaas, koude hapjes, tapenades, ...
aangepaste koekjes

SOEPEN

- Tomatenroomsoep 3,50 €/L
- Aspergeroomsoep 6,00 €/L
- Kreeftensoep 7,50 €/L

VOORGERECHTEN VIS

- Scampi met getomateerde roomsaus (6 st.) 8,95 €/pp
- Tongrol/ witte wijnsaus 9,95 €/pp
- Coquille/ garnaal/ gratiné 12,50 €/pp
- Zelfbereide garnaalkrokot 3,00 €/st
- Huisgerookte zalm volgens bord/ schotel

VOORGERECHTEN VLEES

- Foie gras van het huis (uienkonfijt verkrijgbaar) 119,95 €/kg
- Zelfbereide kaaskrokot 1,35 €/st
- Zelfbereide brasvarkenham-witloof krokot 1,95 €/st
- Zelfbereide zwezerikkrokot 3,00 €/st
- Vitello tonnato volgens bord/ schotel
- Carpaccio van rund/raketsla/parmezaan volgens bord/ schotel
- Tagliata van rund/raketsla/parmezaan volgens bord/ schotel

HOOFDGERECHTEN

Ovenklaar, versneden en afgehaald met extra saus.

VARKEN BRASVAR

- Warme beenhesp (**brasvarken!**) met roomsaus naar keuze 8,50 €/pp
- Varkensgebraad met roomsaus naar keuze 8,50 €/pp
- Varkenshaasje met roomsaus naar keuze 9,50 €/pp
- Varkensgebraad orloff 9,50 €/pp

KALKOEN

- Opgepulde kalkoenfilet met truffel in cognacsausje (vulling idem als in gevulde kalkoen!) 9,50 €/pp
- Opgepulde kalkoenfilet met champignonsaus 9,00 €/pp
- Kalkoenfilet met roomsaus naar keuze 8,00 €/pp
- Exotische kalkoen met roomsaus naar keuze 9,50 €/pp
- Orloff van kalkoen 10,00 €/pp

FEESTELIJKE KEUZE VAN DE CHEF

- Kalfsgebraad orloff 13,50 €/pp
- Kalfsfilet met champignonsaus 13,50 €/pp
- Parelhoen in de room (3-delig) 12,50 €/pp
- Parelhoenfilet in de room Cognacsaus 12,50 €/pp
- Gemarineerd varkenshaasje met veenbessensaus 10,00 €/pp
- Medaillon van hertenkalf 'Grand Verneur' (rode wijnsaus) 14,50 €/pp
- Stoofpotje van hertenkalf met winterse groenten 27,95 €/kg

Groenten en aardappelbereidingen zijn niet inbegrepen, ze zijn wel apart verkrijgbaar.

TRADITIONELE BEREIDINGEN

- Vol au vent
- Stoofvlees
- Kalfsblanquette
- Coq au vin
- Varkenswangetjes met Grimbergen
- Balletjes in tomatensaus
- Kip van de Landes natuur

HUISGEMAAKTE SAUZEN

- Groene peperroomsaus 13,00 €/liter
- Champignonroomsaus 13,00 €/liter
- Rode wijnsaus (bij wild) 14,00 €/liter
- Cognacsaus (bij kalkoen) 14,00 €/liter

GROENTEN/ AARDAPPEL

- Warme groentekrans 4,50 €/pp
- (volgens marktaanbod, 4 soorten)
- Assortiment koude groenten met vinaigrette 3,50 €/pp
- Gratin dauphinois 10,50 €/kg
- (roomaardappeltjes)
- Aardappelkrokot 0,25 €/st
- Krielaardappelen met rozemarijn €7.95/kg

GOURMET ROYAL 10,95 €/pp

- Rundsbrochette
- Cordon bleu
- Hamburger
- Steak
- Varkenshaasje met spek
- Lamskotelet
- Chipolata
- Kipfilet

GOURMET VOOR KIDS 7,50 €/pp

- Hamburger (2)
- Cordon bleu
- Steak
- Kipfilet
- Chipolata

FONDUE 10,95 €/pp

- Rundsvlees extra
- Kalkoen / kip
- Ardeens gebraad
- Assortiment vleesballetjes

VERS VLEESASSORTIMENT

- Rund Belgisch Wit Blauw: côte à l'os, filet pur, filet mignon, pelée royal
- Angus beef: entrecôte
- Varkenshaasje: natuur, gefarceerd, gemarineerd
- Brasvarken: ribstuk, stoofvlees, kaakjes
- Extra kalfsribstuk, kalfsfilet pur
- Lamskroontje (evt. ovenklaar), lamskotelet, lamsfilet
- Kalkoenfilet: natuur of exotisch, uitgebeende kalkoen of kwartels
- Everzwijn (filet of ragout), fazant, haas,
- Hertekalf uit Nieuw-Zeeland (filet, filet mignon of ragout)

NIEUW!

ROSBIEF OP GROOTMOEDERSWIJZE 13,95 €/pp

Een extra stuk lekker rundsvlees, reeds voorgebakken met bijkomende lekkere vleessaus.

De wijze van opwarmen lichten we in de winkel verder toe.

KAASSCHOTEL + 250 GR 11,50 €/pp

Assortiment binnen- en buitenlandse kazen afgewerkt met noten, gedroogde vruchten, konfijt en seizoenfruit.

Mini broodjes en rauwkostsalade zijn afzonderlijk verkrijgbaar.

KOUDE SCHOTEL 24,95 €/pp

Combinatie van vis en vlees, aangevuld met een assortiment van verse koude groenten en koude sausen.

Koude aardappelen of frietjes gratis vanaf 10 personen.

ALGEMENE INFO

- GELIEVE UW BESTELLING IN DE WINKEL DOOR TE GEVEN.
- Om alles vlot te laten verlopen krijgt elke klant een volgnummer.
- Om geen misverstanden te hebben vragen wij vriendelijk geen bestellingen via de telefoon of mail te doen.
- Tijdens de feestdagen verzoeken we met aandrang om geen wijzigingen op de voorgestelde gerechten te maken. Dank voor uw begrip

RACLETTESCHOTEL 13,95 €/pp

- Assortiment raclette kazen
- Assortiment gerookte vleeswaren
- Rauwkostsalade
- Gestoomde aardappelen in de schil

NIEUWE FORMULE

TEPPAN YAKI - (warme pasta inbegrepen) 13,95 €/pp

- | <i>vis</i> | <i>vlees</i> |
|---------------------|---------------|
| • 2 x scampi | • Lamskotelet |
| • Coquille met spek | • Kipfilet |
| • Stuk verse zalm | • Biefstuk |
| | • Varkenshaas |
| | • Chipolata |

AANRADER

SPECIALITEIT OPGEVULDE KALKOEN 20,95 €/kg

- Volledig ontbeende en gefarceerde jonge kalkoen.

Vulling op basis van kalfsgehakt, truffel met een vleugje Cognac.

Braadadvies verkrijgbaar in de winkel.

De kalkoen kan ook door ons afgebakken worden.

(+5,00€ afbakken van de kalkoen)

Cognacsaus, groenten en kroketten zijn apart verkrijgbaar.

MENU

(minimum 2 personen) - 25,95 €/pp

Assortiment huisbereide warme hapjes

• Tomatenroomsoep

• Scampi met getomateerde roomsaus (5st.)

• Opgevulde kalkoenfilet met champignonsaus
verse kroketjes en winterse groentekrans

ITALIAANS BUFFET 19.50 / 21.50 €/pp

Vanaf 12 personen

Wij bereiden voor u drie koude gerechten en drie warme pasta's naar keuze, alles met dagverse kwaliteitsvolle ingrediënten.

De verschillende mogelijkheden vindt u op de website www.slagerijdhaene.be.

Dit buffet kan mits supplement ook volledig koud besteld worden.

OPENINGSUREN

- Gelieve bestellingen voor Kerst uiterlijk tegen donderdag 20/12/2018 te doen.
- Bestellingen voor Oudejaar worden afgesloten op donderdag 27/12/2018.
- Kerstavond (24/12) en Oudejaarsavond (31/12) dienen alle bestellingen afgehaald te worden vóór 15.00u.
- Op Kerstdag en Nieuwjaarsdag kunnen ENKEL OP VOORHAND gemaakte bestellingen afgehaald worden tussen 10.30 en 11.30u.