

FIJNE FEESTEN

2023 - 2024





AANDACHTSPUNTEN

KERSTMIS

Bestellingen tegen ten laatste maandag 18 december 2023 om 18u.

NIEUWJAAR

Bestellingen tegen ten laatste woensdag 27 december 2023 om 18u.

Bestellen

- ◆ Bestellen kan enkel in de winkel of op onze webshop. Geen telefonische bestellingen.
- ◆ Voor een vlot verloop vragen wij om uw bestellingen tijdig te plaatsen en vooraf te betalen.
- ◆ Om fouten te vermijden kunnen er geen aanpassingen meer gebeuren na het plaatsen van uw bestelling.
- ◆ U kan geen joynpunten sparen op uw bestelling van de folder.

Afhalen

- ◆ U kan uw bestelling afhalen met uw bestelnummer, die u reeds al in de winkel of via mail hebt ontvangen.
- ◆ Vergeet niet om uw bestelbon af te drukken en mee te brengen.
- ◆ Met bancontact betalen is enkel mogelijk in de winkel zelf. Er kan alleen cash worden betaald aan de afhaalplaats.

Terugbrengen materiaal

- ◆ Om praktische redenen vragen wij u uitdrukkelijk om het materiaal terug te brengen op volgende data:
Kerstmis: woensdag 27 december
Nieuwjaar: van 5 januari tot en met 15 januari

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Zaterdag

23 en 30 december 2023

8u tot 12u30 Winkel open
13u30 tot 18u Winkel open

Zondag

24 en 31 december 2023

8u tot 12u00 Winkel open
14u30 tot 16u30 Afhaling bestellingen +
Winkel open

Maandag

25 december 2023 en 1 januari 2024

10u30 tot 11u30 Afhaling bestellingen +
Winkel gesloten

Dinsdag en woensdag

2 en 3 januari 2024 Winkel gesloten

MENU'S

MENU 1 €35,95/PP

4 ovenhapjes

Romig soepje van verse tomaten
met garnituur

Licht huisgerookte zalm met een sausje van
gedroogde tomaatjes

Opgevulde kalkoen in jagersaus of
veenbessenssaus

Assortiment warme groenten en kroketjes

MENU 2 €37,70/PP

4 ovenhapjes

Pompoen-paprikasoepje

Gratin van coquiles, zalm en kabeljauw

Kalkoenhaasje met korst van Italiaanse ham in
roze pepersaus of calvados met appeltjes

Assortiment warme groenten en kroketjes

MENU 3 €37,35/PP

4 ovenhapjes

Veloute van asperges met aspergepuntjes

Vispannetje de luxe met lekkers uit de
Noordzee

Varkenshaasje van de chef in groene
pepersaus met armagnac
of truffelsausje

Assortiment warme groenten en kroketjes

MENU 4 €39,20/PP

4 ovenhapjes

Soepje van wilde paddenstoelen met
gandaham

Kabeljauwhaasje op een bedje van wortel-
puree met boschampignons

Op vel gebakken filet van Mechelse koekoek
fine champagne

Assortiment warme groenten en kroketjes



HAPJES EN SOEPEN

SOEPEN

- ♦ Pompoen-paprikasoepje €4,20/l
- ♦ Romig soepje van verse tomaten met garnituur €4,00/l
- ♦ Veloute van asperges €4,50/l
- ♦ Soepje van wilde paddestoelen met gandaham €5,00/l
- ♦ Broccoli-roomsoep €4,50/l
- ♦ Tomatensoepje met gehaktballetjes €4,70/l

APERITIEFHAPJES

- ♦ Mini kaaskroketjes (friteuse - 6 stuks) €6,00
- ♦ Gebakken kippeboutjes (6 stuks) €6,00

LUXE APERITIEFHAPJES

Tip: opwarmen 15min op 160°.

- ♦ Zeebrugse aardappeltjes €3,30/st
- ♦ Mini vispannetje de luxe €3,30/st
- ♦ Licht gerookte zalm met bearnaise-sausje en broccoli €3,30/st
- ♦ Scampi don Pedro met gegrilde groentjes €3,30/st
- ♦ Kabeljauw op bedje van wortelpuree €3,30/st
- ♦ Aperovarkenswangetjes met puree, en worteltjes €3,30/st

TAPASSCHOTEL

4 à 6 pers €55,00/plateau

- ♦ Zongedroogde tomaatjes, wortelstaafjes, kers-tomaatjes, 2 soorten tapenade, Italiaanse ham, gebakken scampi, dipkoekjes, mini salami, zoete pepers met roomkaas, huisbereide coppa, truffelsalami, opgevulde wrap met zalm

HARTIGE HAPJES

8st/doosje (2st per soort) €10,00/doosje

- ♦ Quiche met prei en spek
- ♦ Mini kaasrolletjes
- ♦ Mini pizza assortiment
- ♦ Mini kippeboutjes

LUXE HARTIGE HAPJES

8st/doosje (2st per soort) €16,00/doosje

- ♦ Quiche met gerookte zalm
- ♦ Krokante scampi in zalm sausje
- ♦ Bruschetta warm
- ♦ Mini coquille

KOUDE APERITIEFHAPJES

- ♦ Mini bordje rundscarpaccio €3,30/st
- ♦ Mini bordje huisgemarineerde zalm €3,30/st



VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

- ◆ Carpaccio van wit-blauw rundsvlees €11,90/st
- ◆ Carpaccio van huisgermarineerde zalm €12,90/st

WARME VOORGERECHTEN

- ◆ Gratin van coquilles, zalm en kabeljauw €12,00/pp
- ◆ Vispannetje de luxe met lekkers uit de Noordzee €11,50/pp
- ◆ Kabeljauwhaasje op een bedje van wortelpuree met boschampionns €12,00/pp
- ◆ Scampi's in een pittig sausje met gegrilde groentjes €11,50/pp
- ◆ Licht huisgerookte zalm met sausje van gedroogde tomaatjes €11,50/pp
- ◆ Garnaalkroket €4,00/pp
- ◆ Kaaskroket €1,60/pp

Alle voorgerechten kunnen **ook als hoofdgerecht** mits opleg van €4,00/pp

HOOFDGERECHTEN

Minstens 2 personen

HOOFDGERECHTEN

- ♦ Mechelse koekoekfilet op vel gebakken fine chamapgne €12,00/pp
- ♦ Opgevulde parelhoenfilet op vel gebakken fine champagne of calvadossaus met appeltjes €13,00/pp
- ♦ Kalkoenorloff voor fijnproevers €9,75/pp
- ♦ Opgevulde kalkoen met jagersaus of veenbessensaus €9,75/pp
- ♦ Kalkoenhaasje in korstje van Italiaanse ham met roze pepersaus of calvadossaus met appeltjes €10,90/pp
- ♦ Varkenswangetjes van de chef met Cornet bier €10,90/pp
- ♦ Varkenshaasje van de chef in groene pepersaus met armagnac of truffelsausje €10,90/pp
- ♦ Hertenstoofpotje €16,00/pp
- ♦ Filet van jonge hinde met veenbessensaus €17,30/pp

EXTRA'S VOOR BIJ HOOFDGERECHTEN

Aardappelbereidingen

- ♦ Verse kroketten (doosjes van 15 stuks) €4,50/doos
- ♦ Verse voorgebakken frieten €4,00/kg
- ♦ Rozemarijnaardappelen €2,20/pp
- ♦ Krielaardappelen €2,20/pp
- ♦ Gratinaardappelen Portie voor 2 pers €7,00
Portie voor 4 pers €14,00

Groentebereidingen

- ♦ Warme groentjes (5 soorten) €5,90/pp
Bladerdeegje met prei in de room, savooipuree met spekjes, gebakken witloof, appeltjes in veenbessen, wortelblokjes
- ♦ Groentengratin (voor 2 à 3 pers) €9,00/portie
Bloemkool, broccoli en worteltjes in béchamelsaus



BUFFETTEN

Minstens 4 personen

LUXE VLEES- EN VISBUFFET

€20,50/pp

+ groentjes, sausjes en aardappelen €27,00/pp

- ♦ **Soorten vlees:** huisbereide ham met asperges, gebakken kipboutje, Italiaanse ham met meloen, kippenwit met kruiden, parmezaanse salami, rillette van het huis, gevuld eitje
- ♦ **Soorten vis:** gepocheerde zalm, huisgerookte zalm, tomaat met grijze garnalen, vlootje met zalmousse, gebakken scampi's, gegrilde gamba's, wrap met zalm

VISBUFFET DE LUXE

€25,95/pp

+ groentjes, sausjes en aardappelen €32,45/pp

- ♦ Tomaat met verse grijze garnalen
- ♦ Gerookte palingfilet
- ♦ Gebakken gamba's
- ♦ Gevuld eitje
- ♦ Scampi's
- ♦ Krab
- ♦ Perzik met tonijn
- ♦ Gerookte forelmousse
- ♦ Tongrolletje
- ♦ Gerookte zalm
- ♦ Gerookte makreel met kruiden
- ♦ Rivierkreeftjes

HAMBURGERFESTIJN MET MINI BROODJES

€15,95/pp (5 broodjes/pp) • min 4 pers.

Kinderen tot 11 jaar €9,60/pp (3 broodjes/pp)

- ♦ Burgers: kaasburger, entrecoteburger, mozzarellaburger, Italiaanse burger en kippenburger
- ♦ Bijpassend groentebuffet
- ♦ Gedroogde ajuintjes, gerookt spek, gruyère kaas, parmezaanse kaas, hamburgersaus, Amerikaanse dipsaus en ketchup.

KAASPLANK

€16,50/pp

- ♦ Rijkelijk belegd met vaste en zachte kazen, versierd met vers fruit, nootjes, rozijntjes en gedroogd fruit.

**Aanvullend te verkrijgen bij buffetten:
broodjes-mengeling, wit, bruin,
met zaadjes,... (€0,35/stuk)**

 *Heerlijk*

Bak de burgers gezellig op een teppanyaki plaat, in de oven of op de BBQ.

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

Minstens 2 personen

FONDUE

Fondue extra €12,00/pp

- ♦ Ardeens gebraad, rund, kalkoen, kip, varken, kalf, 4 soorten balletjes, chipolata met spek, knackworstjes met spek, mini witte pens en mini loempia

Fondue for kids €8,00/pp

- ♦ Assortiment gehaktballetjes, mini witte pens, chipolata, frisdrank en verrassing

TEPPAN YAKI €15,95/pp

- ♦ **Vlees:** Chateaubriand, potje kipgyros, entrecote burger, mini witte pens, kalkoenfilet, varkenshaasje met spek en mini kaasburger
- ♦ **Vis:** Zalmsneetje, scampi met wokgroenten, gemarineerde kabeljauwsteak, visburgertje

EXTRA'S VOOR BIJ GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

- ♦ **Luxe assortiment warme groentjes** 7,90/pp
Boontjes met spek, Brusselse witloof, zuiderse kerstomaatjes met feta, wortelblokjes, gemarineerde aardappelblokjes met spekjes, verse champignon-saus, gratin dauphinois
- ♦ **Koude groentjes met 2 koude sausen** 4,90/pp
Tomaatjes, seldersalade, geraspte wortelen, suikerboontjes, bloemkool, komkommer, tartaar en cocktail.
- ♦ **Koude aardappelsalade** 2,00/pp
- ♦ **Patatjes met sjalotjes en spek** 2,20/pp
- ♦ **Verse voorgebakken frietjes** 4,00/kg
- ♦ **Gratin aardappelen**
Portie voor 2 pers €7,00
Portie voor 4 pers €14,00

GOURMET

Gourmet klassiek €11,90/pp

- ♦ Pepersteak, kaasburger, Ardeens koteletje, kalkoenlapje, kiptournedos, schnitzel, cordon blue, biefstukje, chipolata, mini witte pens

Gourmet pur de luxe €13,10/pp

- ♦ Varkenshaasje met spek, chateaubriand, potje kipgyros, entrecote burger, lamskoteletje, parelhoenboutje, kalkoenlapje, Heesters smulhammetje, rundrolletje pesto-parmesan, eendeborst

- ♦ Ook extra scampi's te verkrijgen €1,65/2 stuks per potje

Gourmet for kids €8,00/pp

- ♦ Mini kaasburger, mini pens, hamburgertje, mini schnitzel, chipolata, frisdrank + verrassing



HOBBYKOK

Rundsvlees wit blauw

- ♦ Chatabriand
 - zelf geselecteerd bij onze topkweker
- ♦ Extra rosbief
 - zelf geselecteerd bij onze topkweker
- ♦ Filet pur, filet mignon
- ♦ Carpaccio (gesneden)

Kalfsvlees

- ♦ Kalfsgebraad van de chef
 - gemarineerd of afgekruid, zeer mals!
- ♦ Kalf côte à l'os
- ♦ Kalfsgebraad
- ♦ Filet pur
- ♦ Osso Bucco

Wild

- ♦ Filet pur van hertenkalf
- ♦ Hertenstoofvlees
- ♦ Fazantefilet
- ♦ Wilde eendenfilet
- ♦ Everzwijnfilet
- ♦ Hazenrugfilet

Lamsvlees

- ♦ Lamskroontje (natuur of gekruid)
- ♦ Lamskoteletjes (natuur of gekruid)
- ♦ Lamsheup
- ♦ Lamsfiletjes

Gebraden en haasjes

- ♦ Varkenshaasje van de chef (zeer mals!)
- ♦ Ardeens varkenshaasje van de chef
- ♦ Opggevuld varkenshaasje

Keuze:

- (1) met boursin, omwikkeld met spek
- (2) met brie en gerookte ham
- (3) met pesto, mozzarella en gerookte ham

- ♦ Heesters gebrad
- ♦ Mosterd gebrad
- ♦ Ardeens gebrad
- ♦ Ardeens gebrad gepikeerd met emmentaler
- ♦ Varkenskroontje gemarineerd en gekruid
- ♦ Heesters smulhammetje

Gevogelte

- ♦ Parelhoen geheel
- ♦ Parelhoenfilet
- ♦ Kalkoenhaasje (1) natuur of (2) gemarineerd
- ♦ Kalkoenborst gepikeerd met Italiaanse ham
- ♦ Kalkoenborst licht gepekeld
 - Blijft sappig na het bakken

OPGEVULDE SPECIALITEITEN

Hoe maak ik dit klaar?

Baktijd opgevulde kalkoen: 20 minuten per halve kilo in een voorverwarmde oven van 180°. Na 45 minuten oven verminderen naar 140°. Nu en dan draperen met de jus van de kalkoen.

- ♦ Opgevulde kalkoen met kerstvulling
 - Weegt minstens 3kg -
 - Kerstvulling: Farce van kalfsgehakt, wilde champignons, sjalotjes, spekblokjes, rozijntjes en likeur
- ♦ Opgevulde kalkoenfilet met kerstvulling
- ♦ Opgevulde kwartel met kerstvulling



BESTELFORMULIER

Naam: Voornaam:

Straat + NR:

Gemeente: Telefoon:

Email adres:

Deze bestelling is voor (dd/mm/jj):

Product	Aantal	x Prijs	= bedrag
.....	x	=
.....	x	=
.....	x	=
.....	x	=
.....	x	=
.....	x	=
.....	x	=
.....	x	=
.....	x	=
.....	x	=
Totaal bestelling			=

Borg schotels in te vullen door de slager

Zwarte harde plastieken plateau	x €5,00	=
Vispannetje voorgerecht/bord	x €2,50	=
Aperitiefpotjes	x €2,00	=
Spiegel/inox plateau	x €20,00	=
Totaal borg =		

Totaal =



www.slagerijghekiere.be