FEESTFOLDER

2020

Eindejaarssuggesties

CULINAIRE SLAGERIJ

BRABANTS

LIERSEWEG 27 | 2200 HERENTALS |
TEL & FAX: 014/23.06.14
WWW.SLAGERIJBRABANTS.BE

BOORDEVOL SUGGESTIES NAAR JOUW SMAAK

Aperitiefhapjes

• Gemengde ovenhapjes: mini vidé gevuld met ham, grijze garnaal, kaas en zalm	€ 12,95 / 10 st
• Mini pizza	€ 12,95 / 10 st
• Mini worstenbroodjes	€ 7,50 / 12 st
• Mini schelpen gevuld met Coquilles in witte wijnsaus	€ 7,80 / 4 st

Voorgerechten:

(Gelieve per bestelling vanaf 4 personen de keuze te maken uit maximum 3 verschillende voorgerechten)

• Carpaccio van wit – blauw met garnituur	€ 10,85 / pp
• Verse kaaskroket	€ 1,95 / st
• Verse kroket van grijze garnalen	€ 4,50 / st
• Sint-Jacobsschelp Royale: St. -Jacobsvruchten in een witte wijnsaus met groentjes	€ 9,95 / pp
• Scampipannetje:	€ 8,95 / pp

ovengebakken scampi's in een romige tomatensaus met
witte wijn op een bedje van gekookte rijst met ui, selder en pompoen

Feestelijke soepen *(1l soep is voor 3 borden)*

• Tomatenroomsoep met balletjes	€ 4,95 / liter
• Boschampignonsoep	€ 5,95 / liter
• Aspergeroomsoep met garnituur van aspergepunten	€ 5,95 / liter

Hoofdgerechten:

(Gelieve per bestelling vanaf 4 personen de keuze te maken uit maximum 3 verschillende hoofdgerechten)

Feestgerechten met vlees

• Varkenshaasje met boschampignonsaus of peperroomsaus	€ 18,50 / pp
• Stoofpotje van hert op smaak gebracht met een heerlijke wildsaus van rode wijn, spekblokjes en paddenstoelen	€ 20,50 / pp
• Parelhoenfilet in een romige vier-seizoenensaus	€ 19,80 / pp

Inbegrepen

Verse kroketten (5 per persoon) puree of aardappelgratin, warme seizoensgroentjes en gevuld appeltje met veenbessen zijn in de prijs begrepen.

Feestgerechten met vis

• Tongrolletjes (4st.) op Normandische wijze in een heerlijke witte wijnsaus verrijkt met verse grijze garnalen en champignons met een vleugje peterselie	€ 21,95 / pp
• Visserspotje de Luxe Een tongrolletje, zalmfilet en kabeljauwhaasje verrijkt in een fijn kreeftensausje met verse groentjes	€ 21,95 / pp

Inbegrepen

Verse kroketten (5 per persoon) puree of aardappelgratin zijn in de prijs begrepen.

Warme groenten (vanaf 2 personen)

- **Warme groentekrans:** € 5,95 / pp
  boontjes omwikkeld met spek, worteltjes en gebraiseerd witloof
  (oven voorverwarmen op 170 ° (15-20 min))
- **Koude groentekrans** (vanaf 2 personen) € 5,40 / pp
  Komkommerschijfjes, wortelen, tomatenpartjes,
  aardappelsla en een slamengeling

Aardappelgerechten

- Verse aardappelkroketjes € 3,50 / 10 st.
- Aardappelpuree (500g) € 4,00 / pp
- Aardappelgratin (500g) € 5,50 / pp

Bijgerechten

- Woudappeltjes met veenbessen € 2,00 / st

Warme sauzen € 8,00 / 0,5 liter

- Boschampignonroomsaus
- Peperroomsaus
- Romige druivensaus
- Grand veneur: heerlijk klassiek wildsausje met als basis huisgemaakte wildfond, porto en rode wijn
  (ideale begeleider bij gevogelte en nobel wild)

Koude sauzen (per 100 gr per sausje) € 8,00 / voor 6

- Assortiment van 6 soorten koude sausjes

Fondue (vanaf 2 pers.) € 11,50 / pp

Kippenblokjes, kippenschnitzels, varkenshaasje, varkensschnitzels, rundsblokjes, feestballetjes, slavinkjes

Kinderfondue (vanaf 1 pers.) € 5,95 / pp

Kippenblokjes, feestballetjes en slavinkjes

Teppanyaki (vanaf 2 pers.) € 16,95 / pp

Gemarineerde rundstournedos, gemarineerde scampibrochette, gemarineerde kipfilet, gemarineerd lamskroontje, varkenshaasje met dijon, gemarineerde saté, Sint-Jacobsvruchten met een marinade van Indische kruiden

Gourmet 1 (vanaf 2 pers.) € 11,95 / pp

Steak, saté, hamburger, chipolata, kipfilet, varkenshaasje, cordon bleu, schnitzel, gemarineerd spek v/h huis

Gourmet 2 (vanaf 2 pers.) € 12,95 / pp

Steak, schnitzel, cordon bleu, varkenshaasje, kipfilet, saté, hamburger, chipolata, kalfslapje, gemarineerd lamskoteletje

Kindergourmet (vanaf 1 pers.) € 6,50 / pp

Worstje, hamburger, schnitzel, cordon bleu

Pierrade (vanaf minimaal 4 pers.) € 22,50 / pp

een selectie puur terroirvlees van superieure kwaliteit om op steen te bakken

Een stukje fijne steak wit-blauw, gerijpte entrecote Rubia Gallegga, melkkalf uit Limoges, lams uit Aragon, filet van Duroc varken, filet van hoevekip uit Landes, magret van eend uit Bretagne

Pierrade van gerijpte entrecote (vanaf minimaal 4 pers.) € 25,50 / pp

Jelle selecteert een assortiment van verschillende entrecotes.

Winter BBQ deluxe (vanaf 4 pers.) € 16,95 / pp

Mini kruidensteak, mini varkenshaasje met dijon, lamskoteletje gemarineerd, gemarineerde scampi op een stokje, mini kipsaté, BBQ worstje, mini 7-kruiden burger, gemarineerd kipfiletje

We hebben een uitgebreid assortiment van vers geschoten wild uit de Vlaamse Ardennen:

Hertenfilet van jong hert, reefilet, hertenstoofvlees, everzwijnhaasjes, everzwijnstoofvlees, fazantenfilet met vel, fazantenhen (poule), eendenfilet uit Bretagne, parelhoenfilet, hele hazen, hazenrugfilet.

Traditioneel opgevulde kerstkalkoen !!!

Uw kalkoen wordt volledig ontbeend en gevuld met onze huisgemaakte kerstvulling die bestaat uit heerlijk gehakt van kalf en kalkoen met cognac, truffel, extra champignons de Paris en sjalotjes.

Met deze vulling maken we ook gevulde kalkoenfilet en gevulde parelhoenfilet.

Opgevulde kwartels: deze zijn opgevuld met een farce van heerlijk kalkoengehakt en rozijnen.

Vlees

Zoals steeds staan wij u graag met raad en daad bij om uit ons ruim assortiment van vers vlees uw keuze te kunnen maken voor een geslaagd feestmaal. We werken enkel met karkassen en hele entrecotes die we zelf affineren (afrijpen) om de beste kwaliteit te kunnen bezorgen aan onze klanten. We hebben verschillende runderrassen die we aan het affineren zijn. Vraag gerust welke beschikbaar zullen zijn tijdens de feestperiode.

Feestelijke desserten

• Chocomousse	€ 2,60 / pp
• Tiramisu met speculoos	€ 2,85 / pp
• Trio van dessertjes: Chocolade passie, Aardbei amandel , Cassis vanille	€ 7,80 / pp

Kaaswandeling (vanaf 4 personen) afgewerkt met vers fruit en garnituur

• Dessert ongeveer 125 gr	€ 10,50 / pp
• Hoofdgerecht ongeveer 300 gr	€ 13,85 / pp

Onze kazen komen rechtstreeks van kleine familiale kaasmakerijen om toch net dat ietsje meer kwaliteit te kunnen aanbieden. U hebt de keuze uit een mooi assortiment van Franse, Italiaanse en Belgische kazen, zowel harde als zachte, geiten-, schapen- en schimmelkaas. Al onze kaasschotels worden met de grootste zorg afgewerkt met druiven, noten, vers fruit, dadels of vijgen.

Gevulde geschenkmand of cadeaubon

Wil je vrienden of familie verrassen met een geschenk?
Doe dit met een cadeaubon van onze culinaire slagerij
of een gevulde geschenkmand die u zelf
met ons mag samenstellen.

Openingsuren Feestdagen:

Ma 21/12:	**van 9.00 u tot 12.30 u en van 13.30 tot 18.00 u**
Di 22/12:	**gesloten**
Woe 23/12:	**gesloten**
Do 24/12:	**van 9.00 u doorlopend tot 12.00 u (afhalingen zullen langer zijn)**
Vr 25/12	**gesloten**
Za 26/12:	**van 10.00 u tot 16.00 u**
Zo 27/12:	**gesloten**
Ma 28/12	**van 9.00 u tot 12.30 u en van 13.30 u tot 18.00 u**
Di 29/12:	**gesloten**
Woe 30/12:	**gesloten**
Do 31/12:	**van 9.00 u doorlopend tot 12.00 u (afhalingen zullen langer zijn)**
Vr 01/01:	**gesloten**
Za 02/01:	**gesloten**

Vanaf dinsdag 05/01 zijn wij terug geopend met de normale openingsuren.

Corona tijden vragen om speciale maatregelen!

Beste klant,

Daar het Coronavirus in ons land blijft woekeren, willen wij voor u de eindejaarsfeesten optimaal voorbereiden. Uw gezondheid en die van onze medewerkers staan centraal en daarom zullen we dit jaar het afhalen van de bestellingen volgens strikte richtlijnen laten verlopen. Het is van cruciaal belang dat iedereen zich eraan houdt opdat feesten, een feest blijft.

- **U kan voor de feestdagen enkel uw bestelling plaatsen in de winkel, per telefoon of per e-mail.**
- **We vragen dat u thuis uw beslissingen omtrent de folder zo goed mogelijk voorbereidt zodat wanneer u de bestelling komt plaatsen dit vlot kan verlopen aangezien we beschikken over een beperkte oppervlakte.**
- **We hebben een zeer uitgebreide folder, we willen u eraan herinneren dat er geen enkele wijziging aan deze folder kan gedaan worden.**
- **Bestel tijdig en compleet! Er kunnen geen wijzigingen gemaakt worden aan reeds gemaakte bestellingen, dit om misverstanden te vermijden.**
- **Er worden waarborgen aangerekend voor uw schotels.**
- **Wij vragen met aandrang om u voor de afhaling aan het afgesproken uur te houden.**
- **Vergeet zeker uw bestelbon niet zodat we langdurig zoekwerk kunnen vermijden. Een kleine tip! Neem een foto van uw bestelbon!**
- **Wij sluiten alle bestellingen definitief af op 16/12 voor Kerstmis en op 21/12 voor Nieuwjaar.**

U kan ter plaatse afrekenen met bankcontact of cash. Geen Payconiq.

Gelieve je bestellingen te mailen naar bestel@slagerijbrabants.be

Ons hele team wenst u ondanks de moeilijke coronatijden alvast smakelijke en prettige eindejaarsfeesten.
Wij danken u voor het vertrouwen in 2020 en wensen u en al je dierbaren van harte een succesvol en gezond

2021!

CULINAIRE SLAGERIJ
BRABANTS

LIERSEWEG 27 | 2200 HERENTALS |
TEL & FAX: 014/23.06.14
WWW.SLAGERIJBRABANTS.BE