



MENUKAART

Boordevol lekkere

gerechten & suggesties



DE LAET

winkel EKEREN
Dorpsstraat 22 - 03 541 14 37

winkel STABROEK
Dorpsstraat 52 - 03 344 06 07

www.slagerijdelamet.be





Dit jaar stellen wij een limiet op het aantal bestellingen, dus wees er op tijd bij! Bestel tijdig uw favoriete gerecht, feestschotel of gevulde kalkoen, want vol is vol!

Bestel via de webshop www.slagerijdelat.be



Belangrijk om weten is dat alle bereide gerechten en verse specialiteiten eigenhandig door ons worden bereid. Dagvers, eerlijk én zonder bewaarmiddelen. En dat proeft U!

Als erkend Ambachtsman staan wij garant dat al onze bereidingen op traditionele wijze zijn klaargemaakt. De stielkennis van de slagerij in combinatie met de verfijning van ons restaurant staan garant voor fijne lekkere gerechten.

In deze folder vindt u een keuze van vers vlees tot afgewerkte warme menu's:

- Bereide gerechten, samengestelde menu's
- Gevulde kalkoenen en rollades
- Gezellig tafelen: gourmet, fondue, steengrill, teppanyaki, wildgourmet, pizzaparty
- Vers vlees van eerste kwaliteit versneden in eigen werkhuis
- Kaasschotels, charcuterieschotels en dessert

Tijdens de feestperiode vindt u in de winkel dagelijks een zeer ruim aanbod aan charcuterie, salades, kazen, verse bereidingen en warme gerechten. Dit ruim assortiment tezamen met een traditionele bereidingswijze van ambachtelijke producten en het versnijden van vers vlees uit karkas, vormen de basis van onze moderne slagerij.

Vrijdag 24/12 en vrijdag 31/12 zijn wij geopend tot 15u.

Borrelhapjes

6 mini videe kip	
6 mini videe kaas & ham	
6 mini videe garnaal	
6 mini worstenbroodje	
6 mini pizza	
6 mini zalm-peer	€ 5,30/6st

Assortiment van 12 stuks	€ 10,50/12st
2 kip, 2 kaas & ham, 2 garnaal, 2 worstenbrood, 2 pizza, 2 zalm-peer	

Feestsoepen

Tomatenroomsoep met balletjes	€5,50/liter
Aspergeroomsoep	€ 6,50/liter
Pompoensoep	€ 6,50/liter
Boschampignonsoep	€ 8,00/liter
Kreeftensoep	€ 9,60/liter
Extra soepballetjes (150g)	€ 2,25/stuk

Voor- en tussengerechten

Warm

Koninginnehapje van kip	€ 4,50/st
Gevulde visvidée	€ 5,20/st
Quiche lorraine	€ 5,20/st
Garnaalkroketten	€ 2,95/st
Kaaskroketten	€ 1,95/st
Kaashoorn	€ 4,50/st
Zalm in witte wijnsaus	€ 9,10/pers
Scampi's van de Chef (5st.)	€ 9,10/pers
Tongrolletjes in kreeftensaus	€ 9,10/pers

Koud

Wildpastei boeket: 3 soorten wildpaté met confituurtjes en garnituur	€ 8,50/pers
Vitello tonato: fijngesneden kalfsvlees sausje van tonijn en kappertjes	€ 8,90/pers
Warm gerookte zalmfilet met passievrucht rode biet en komkommer	€ 8,90/pers



HOOFDGERECHTEN

Kerstkalkoenrollade

in witte druivensaus, chutney, appel/veenbes en
5 aardappelkroketten € 15,10/pers

Wildragout van everzwijn en hert

met een sausje van veenbessen, groenten en
5 aardappelkroketten € 18,40/pers

Fazantborstfilet

in fine Champagnesaus, groenten en
5 aardappelkroketten € 21,20/pers

Everzwijnfilet

in bosvruchtensaus, groenten en
5 aardappelkroketten € 21,10/pers

Oud-Vlaamse kalfsblanquette

met room, groentjes en 5 aardappelkroketten € 17,30/pers

Hertekalffilet

in roomsaus, groenten en 5 aardappelkroketten € 23,80/pers

Lamskroon

in graanmosterdsaus, groentjes met tomatomaat,
courgette en parika en 5 aardappelkroketten € 22,70/pers

Visserspannetje

in kreeftensaus, met o.a. scampi, tongrolletje,
rodepoonfilet, zalmfilet en roze garnalen.
Vergezeld van groentjes en aardappelpuree € 22,50/pers

Bereide konijnenbil

in een bruine saus met spekjes en ajuin € 7,10/st

Bollen in tomatensaus (500g)

- een aanrader voor de kleinsten - € 7,30/st

Vol au vent (500g)

videevulling op grootmoeders wijze € 8,20/st

Bereide varkenswangetjes (500g)

klassiek bereid met champignons € 10,80/st



Met smaak en passie, daar gaan we voor!

Kant en klare feestmenu's

MENU 1

Koninginnehapje

*

Tomatenroomsoep

*

Kerstkalkoenrollade in druivensaus,
chutney appel/veenbes en
5 aardappelkroketten

€ 19,20/pers

MENU 2

Scampi's van de chef

*

Pompoensoep

*

Wildragout van everzwijn en hert
met een sausje van veenbessen,
groenten en 5 aardappelkroketten

€ 26,80/pers

MENU 3

Tongrolletjes in kreeftensaus

*

Aspergeroomsoep

*

Fazantborstfilet in fine Champagnesaus, groenten en 5 aardappelkroketten
OF

Everzwijnfilet in bosvruchtensaus, groenten en 5 aardappelkroketten

€ 29,30/pers



Kant en klare feestmenu's zijn enkel op bestelling te verkrijgen. Bestellen voor kerst ten laatste 17/12 en voor nieuwjaar ten laatste 24/12. Daarna is bestellen niet meer mogelijk!!

*Wijzigingen aan een menu zijn niet mogelijk, wel kan je alles
à la carte kiezen uit ons assortiment*

Aardappelgarnituur

Aardappelkroketten per 10 stuks € 3,70/st

Aardappelpuree € 2,40/pers

Gratin dauphinois € 2,40/pers

Warme sauzen

fijne vleessaus witte druivensaus

sinaasappelsaus veenbessensaus

archiducsaus bearnaisesaus

pepersaus graanmosterdsaus

wildsaus fine Champagnesaus

verpakt per 400g - € 5,60/st

Groentegarnituur

Gevuld appeltje € 1,80/st

Gestoofd peertje passievruchten € 1,30/st

Chutney appel/veenbes
(150g per persoon) € 2,40/pers

Koude groenteschotel
vers geraspte wortelen, komkommer, frisse taboulé met groentjes, aardappelsla, tomaat, ei
€ 6,50/pers

Warme groenteschotel klassiek
witloofstronkje, boontjes met spek en een groentegratin van bloemkool, broccoli en wortelen
€ 6,80/pers

Warme groenteschotel trostomaat
gegrilde groene courgette, rode en gele paprika, gegrilde uien, trostomaatjes, knolselderpuree
€ 6,80/pers



Gemakkelijk, gezellig,
oerklassiek en ooh zo lekker.

EEN ECHTE AANRADER!

GEVULDE KALKOEN

Ovenklaar en na het braden zeer sappig
ontbeende kalkoen opgevuld met champignons,
truffel, pistachenoten en kalfsgehakt.
*gevulde kalkoen te verkrijgen in twee formaten:
6 en 8 personen*

6 pers = 2:00 uur braden op 150°C

8 pers = 2:20 uur braden op 150°C

€ 9,20/pers

Verse kalkoenrollade

kalkoenfilet met een feestelijke vulling van champignons,
truffel, pistachenoten en gehakt.

braden op 180°C

€ 4,60/pers



Uw gasten zijn goud waard

Gourmet party

7 Kwaliteitsstukjes vlees

€ 8,80/pers

± 350g/pers

- steak
- varkensfilet
- worstje
- gekruid hamburgertje
- lamskotelet
- kipfilet
- potje pitta

Fondue varie

Kwaliteitstukjes vlees

€ 8,80/pers

± 350g/pers

- 1ste keus rundsvlees
- varkensfilet
- kipfilet
- gekruide bolletjes
- spekvinkje

STEENGRILL

7 Fijne stukjes vlees

€ 10,50/pers

± 350g/pers

- steak
- varkensfilet
- kalkoensaté
- hamburger
- kipfilet
- worstje
- kalfslapje

TOPPER
VAN UW KLASSESLAGER!

TEPPANYAKI SCHOTEL

Variatie van vlees en vis

€ 13,10/pers

± 370g/pers

- kipfilet
- scampi-brochette (2)
- lamssaté
- merguezeworstje
- rode poon filet
- steak
- kalfslapje

**COMBINATIE
VLEES + VIS**



Gourmet Speciaal

9 Stukjes vlees ± 500g/pers

€ 12,90/pers

- steak
- lamskotelet
- rundssaté
- lamsburger
- worstje
- kipgyros
- kipfilet
- varkensoester
- kalkoenoester
gmarineerd

VEGETARISCHE GOURMET

een samengestelde variatie van
vegetarische lekkernijen voor
uw gezellig tafelfeest

€ 12,90/pers

Kinder gourmet

€ 4,80/pers

- 2 chipolata worstjes
- gekruid hamburgertje
- kipfilet
- dierenfiguurtje

Wild gourmet

6 Stukjes seizoenswild ± 350g/pers

€ 15,60/pers

- fazant
- eendenborst
- hertenfilet
- everzwijn
- lamsburger
- wild konijn

Wild fondue

6 Stukjes seizoenswild ± 350g/pers

€ 15,60/pers

- fazant
- eendenborst
- hertenfilet
- everzwijn
- konijnfilet
- gekruide bolletjes (lams)

Supplementen

- pannenkoekendeeg 500g € 4,50/st
- koude groenteschotel € 6,50/pers
- warme groenteschotel € 6,80/pers
- aardappelsalade 500g € 6,10/st

Koude sauzen

cocktail, look, zigeuner, curry, tartaar, tomaat,
mayonaise, BBQ saus

verpakt in potjes per 100g - € 0,95/st

Onze schotels worden geschikt en mooi versierd per persoon.

Enkel op bestelling te verkrijgen. Bestellen voor kerst ten laatste 17/12 en
voor nieuwjaar ten laatste 24/12. Daarna is bestellen niet meer mogelijk!!

Wijzigingen aan de schotels zijn niet mogelijk tijdens de feestperiode



vers vlees,
uitgebeend in eigen atelier,
ONZE SPECIALITEIT



ALLES VOOR DE HOBBYKOK

Heerlijk vlees, puur genieten...

Om uw bestelling met de grootste zorg te kunnen uitvoeren vragen wij U tijdig te bestellen:
voor Kerstmis uiterlijk vrijdag 17/12 en voor nieuwjaar uiterlijk vrijdag 24/12.

Konijn heel konijn, konijnenbillen, konijnfilet, ...

Rundsvlees chateau briand, malse rosbeef, tournedos, entrecote, filet pure, carpaccio, ...

Varkenvlees varkenshaasje, varkenswangen, duroc Spaans varken, gebrad, mignonetten, orloffgebrad, varkenskroon, ...

Lamsvlees lamskroon, lamsbout, lamsfilet, lamssate, lamsragout, ...

Kalfsvlees kalfsfilet, kalfsgebrad, kalfskotelet, kalfstong, kalfsmedallion, ...

Gevogelte kipfilet, kippenborst met been, kalkoenfilet, kip, kalkoen beest of ontbeend, eendenborstfilet, ...

Alles voor de soep ossestaart, schenkel, jeugd vlees, kortsel, endvogel, hammetje, poot ...

Vers seizoenswild rugfilet, ragout, gebrad, tournedos van hert, everzwijn, fazant, haas, parelhoen, ...
Of een gehele fazant, haas, wilde eend, bosduif, wild konijn, ...

Vraag onze speciale wildprijslijst (enkel op bestelling om versheid te garanderen)

AANRADER!

KAASSCHOTEL

Variatie van verschillende kazen afgewerkt met fruit en noten.

Als dessert (150g per persoon) € 12,60/pers
Hoofdschotel (250g per persoon) € 14,60/pers

Charcuterieschotel

Te verkrijgen vanaf 6 personen € 9,50/pers

Variatie van verschillende charcuteriesoorten en salades mooi geschikt op een schotel

- beenham
- salami
- kippenwit
- varkensgebraad
- paté
- krabsalade
- préparé

Suggestie dranken

Pont Neuf Wit € 6,99/fles

Pont Neuf Rood € 6,99/fles

Pere Ventura cava - Chic Barcelona Brut € 9,95/fles

Bonten Os - exclusief aperitief bier € 6,95/fles

Gimber - alcoholvrije drank met pit € 21,95/fles

Desserts

Rijstpap € 2,60/pers

Crème brûlée € 2,60/pers

Chocomousse € 2,60/pers

Tiramisu € 3,80/pers





MODERN AMBACHTELIJK SLAGER

“Nothing brings people together like good food”



WWW.SLAGERIJDELAET.BE

WIJ WENSEN U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN EN EEN FANTASTISCH EN GEZOND 2022

BESTELLEN KAN ENKEL VIA DE WEBSHOP OF IN DE WINKELS !!! GEEN TELEFONISCHE BESTELLINGEN !!!

Dit jaar stellen wij een limiet op het aantal bestellingen, dus wees er op tijd bij! Bestel tijdig uw favoriete gerecht, feestschotel of gevulde kalkoen, want vol is vol!

In onderstaande tabel vindt u onze openingsuren tijdens de feestdagen: vrijdag 24/12 en vrijdag 31/12 zijn we doorlopend open van 7u30 tot 15u00
Zaterdag 25/12 en zaterdag 01/01 zijn wij gesloten

Print uw bestelbon af en breng deze mee wanneer U komt afhalen!!
Zo verloopt alles correct en vlot op dat moment.

ma 20/12	di 21/12	woe 22/12	do 23/12	vrij 24/12	zat 25/12	zon 26/12
ma 27/12	di 28/12	woe 29/12	do 30/12	vrij 31/12	zat 01/01	zon 02/01
ma 03/01	di 04/01	woe 05/01	do 06/01	vrij 07/01	zat 08/01	zon 09/01



DE LAET

winkel EKEREN
Dorpstraat 22 - 03 541 14 37

winkel STABROEK
Dorpsstraat 52 - 03 344 06 07

www.slagerijdelat.be

16_2021_36500