



FEESTMENU

Ontdek nu onze nieuwste gerechten en suggesties voor uw feestmomenten!



Wij hebben een limiet op het aantal bestellingen, dus wees er op tijd bij!
Bestel tijdig uw favoriete gerecht, feestshotel 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
- Kaasshotels, charcuterieshotels 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.



Zaterdag 24/12 en zaterdag 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	€ 6,50/6st

Assortiment van 12 stuks	€ 12,00/12st
2 kip, 2 kaas & ham, 2 garnaal, 2 worstenbrood, 2 pizza, 2 zalm-peer	

Feestsoepen

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 6,50/liter
Aspergeroomsoep	€ 7,00/liter
Pompoensoep	€ 7,00/liter
Boschampignonsoep	€ 8,00/liter
Kreeftensoep	€ 9,60/liter
Extra soepballetjes (150g)	€ 2,25/stuk

Voor- en tussengerechten

Warm

Koninginnehapje van kip	€ 5,50/st
Quiche lorraine	€ 8,60/st
Garnaalkroketter	€ 4,60/st
Kaaskroketter	€ 2,30/st
Kaashoorn	€ 4,50/st
Scampi's van de Chef (5st.)	€ 11,20/pers
Tongrolletjes in kreeftensaus	€ 11,20/pers

Koud

Wildpastei boeket: 3 soorten wildpaté met confituurtjes en garnituur	€ 10,80/pers
Vitello tonato: fijngesneden kalfsvlees sausje van tonijn en kappertjes	€ 10,80/pers

AMBACHTELIJK

K

TIP!

HOOFDGERECHTEN

Kerstkalkoenrollade

in witte druivensaus, chutney van appel/veenbes en
5 aardappelkroketten

€ 17,50/pers

Wildragout van everzwijn en hert

met een sausje van veenbessen, groenten en
5 aardappelkroketten

€ 21,00/pers

Konijn op grootmoeders wijze

met pruimen en spekjes, groenten en 5 aardappelkroketten

€ 22,80/pers

Everzwijnfilet

in bosvruchtensaus, groenten en 5 aardappelkroketten

€ 24,20/pers

Hertekalffilet

in roomsaus, groenten en 5 aardappelkroketten

€ 26,80/pers

Visserspannetje

in kreeftensaus, met o.a. scampi, tongrolletje, rodepoonfilet,
zalmfilet en roze garnalen.

Vergezeld van groentjes en aardappelpuree

€ 25,50/pers

Bollen in tomatensaus (500g)

- een aanrader voor de kleinsten -

€ 9,00/st

Vol au vent (500g)

videevulling op grootmoeders wijze

€ 9,75/st

Bereide varkenswangetjes (500g)

klassiek bereid met champignons

€ 12,10/st



★ ★ Kant en klare feestmenu's ★ ★

MENU 1

Koninginnehapje

Tomatenroomsoep

Kerstkalkoenrollade in druivensaus,
chutney van appel/veenbes en
5 aardappelkroketten

€ 23,80/pers

MENU 2

Scampi's van de chef

Pompoensoep

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

€ 32,50/pers

MENU 3

Tongrolletjes in kreeftensaus

Aspergeroomsoep

Everzwijnfilet in bosvruchtensaus,
groenten en 5 aardappelkroketten

€ 35,50/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



**Gemakkelijk, gezellig,
oerklassiek en ooh zo lekker.**

ONS SUCCESNUMMER!

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

€ 11,20/pers

Verse kalkoenrollade

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

braden op 180°C

€ 9,50/pers

Aardappelgarnituur

Aardappelkroketten per 10 stuks € 4,50/st

Aardappelpuree € 2,80/pers

Gratin dauphinois € 2,80/pers

Warme sauzen

fijne vleessaus	witte druivensaus
sinaasappelsaus	veenbessensaus
archiducsaus	bearnaisesaus
pepersaus	fine Champagnesaus
wildsaus	verpakt per 400g - € 6,50/st



Uw gasten zijn
goud waard!

Groentegarnituur

Gevuld appeltje € 2,00/st

Gestoofd peertje rode wijn € 1,50/st

Chutney van appel/veenbes
(150g per persoon) € 2,80/pers

Koude groenteschotel
vers geraspte wortelen, komkommer, frisse
taboulé met groentjes, aardappelsla, tomaat, ei
€ 7,50/pers

Warme groenteschotel klassiek
witloofstronkje, boontjes met spek en een
groentegratin van bloemkool, broccoli en wortelen
€ 7,80/pers

Warme groenteschotel trostomaat
gegrilde groene courgette, rode en gele paprika,
gegrilde uien, trostomaatjes, knolselderpuree
€ 7,80/pers

Gourmet party

7 Kwaliteitsstukjes vlees

€ 9,80/pers

± 350g/pers

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

Fondue varie

Kwaliteitstukjes vlees

€ 9,80/pers

± 350g/pers

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

- extra fondue bolletjes en spekjes (9st) € 5,00

- extra gemarineerde scampi's (6st) € 6,90

STEENGRILL **TOPPER!**

7 Fijne stukjes vlees

€ 12,00/pers

± 350g/pers

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

Kinder gourmet

€ 5,50/pers

- 2 chipolata worstjes
- gekruid hamburgertje
- kipfilet
- dierenfiguurtje

VEGETARISCHE GOURMET

een samengestelde variatie van
vegetarische lekkernijen voor
uw gezellig tafelfeest

€ 13,50/pers

TEPPANYAKI SCHOTEL

Variatie van vlees en vis

€ 14,50/pers

± 370g/pers

- kipfilet
- scampi-brochette (2)
- Klasse brazade
- mergueze worstje
- rode poon filet
- steak
- kalfslapje

**COMBINATIE
VLEES + VIS**

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!

Wild gourmet

6 Stukjes seizoenswild ± 350g/pers	€ 17,90/pers
- fazant	- everzwijn
- eendenborst	- lamsburger
- hertenfilet	- wild konijn

Wild fondue

6 Stukjes seizoenswild ± 350g/pers	€ 17,90/pers
- fazant	- everzwijn
- eendenborst	- konijnfilet
- hertenfilet	- gekruide bolletjes (lams)

Pizza party

€ 16,50/pers

Een leuke, originele variant op het gewone gourmet waar je zelf je eigen pizza's samenstelt aan tafel met een gevarieerde keuze aan verse ingrediënten.

Wij zorgen voor alles, U dient enkel maar te genieten!
Een oventje met echte terracotta koepel, pizzabodems met een diameter van 10 cm en maar liefst 26 verschillende garneringen zorgen ervoor dat U de perfecte mini pizza's kan maken. Combineer naar eigen smaak vis, vlees, verse groentjes of liever meer kaas, een extra sausje, alles is mogelijk. Genieten maar!

Een echte aanrader
Bekijk het hele concept op onze website en bestel tijdig!

Wijzigingen aan de schotels zijn niet mogelijk tijdens de feestperiode.

Supplementen

koude groenteschotel	€ 7,50/pers
warme groenteschotel	€ 7,80/pers
aardappelsalade 500g	€ 7,00
gekruide hamburgertjes (6st)	€ 3,50
chipolatta worstjes (6st)	€ 4,50
fondue balletjes en spekjes (9st)	€ 5,00
gemarineerde scampi's (6st)	€ 6,90
pannenkoekendeeg 500g	€ 6,00

Koude sauzen

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

verpakt in potjes per 100g - € 1,20/st

Tijdens de feestperiode is het niet mogelijk om gratis gourmet of fondue in te ruilen met de punten van de klantenkaart.

AMBACHTELIJK

K

ALLES VOOR DE HOBBYKOK

Heerlijk vlees, puur genieten...

vers vlees,
uitgebeeld in eigen atelier,
ONZE SPECIALITEIT

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

Konijn heel konijn, konijnenbillen, konijnfilet, ...

Rundsvlees chateau briand, malse rosbief, 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)

**Bestel tijdig je producten
en geniet van een heerlijk
feestmenu!**



AANRADER!

KAASSCHOTEL

Variatie van verschillende kazen afgewerkt met fruit en noten.

Als dessert (150g per persoon) € 16,00/pers

Hoofdschotel (250g per persoon) € 18,20/pers

Charcuterieschotel

Te verkrijgen vanaf 6 personen € 11,00/pers

Variatie van verschillende charcuteriesoorten en salades mooi geschikt op een schotel

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

Tapasschotel

€ 8,00/pers

Een uitgebreide schotel met een heerlijke variatie aan lekkers om op de tafel te zetten bij het aperitief of gewoon om gezellig van te genieten.

Desserts

Rijstpap € 2,60/pers

Crème brûlée € 2,80/pers

Chocomousse € 2,80/pers

Tiramisu € 3,80/pers



Wij wensen u prettige feestdagen en een schitterend 2023!



www.slagerijdelat.be



DE LAET

winkel EKEREN
Dorpstraat 22 - 03 541 14 37

winkel STABROEK
Dorpsstraat 52 - 03 344 06 07

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

Wij hebben 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 23/12 en vrijdag 30/12 zijn we een halve dag geopend van 8u00 tot 12u30.

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

ma 19/12	di 20/12	woe 21/12	do 22/12	vrij 23/12	zat 24/12	zon 25/12
ma 26/12	di 27/12	woe 28/12	do 29/12	vrij 30/12	zat 31/12	zon 01/01
ma 02/01	di 03/01	woe 04/01	do 05/01	vrij 06/01	zat 07/01	zon 08/01

16_2022_750

Bestel tijdig via onze webshop: www.slagerijdelat.be