

Feestfolder

2021-2022



APERITIEFHAPJES

KOUDE HAPJES

- Glaasje couscous met feta en gerookte makreel € 2,10/st
 - Gemarineerde tomaat, mozzarella en Italiaanse ham € 2,10/st
 - Gerookte forelmousse met frisse komkommer en granny smith € 2,10/st
 - Lepelhapje met meloenparels, Gandaham en oude Port € 2,10/st
 - Carpaccio van het huis € 2,10/st
 - Lepeltje luxe Noorse gerookte zalm € 2,10/st
 - Glaasje zuiderse garnaalcocktail € 2,10/st
 - Zalm mousse van het huis € 2,10/st
 - Vitello tonnato (kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjes) € 2,15/st
 - Assortiment de luxe (3 stuks op bordje) € 6,00/set
- Carpaccio van het huis, vitello tonnato, trio van wildpastei met garnituur

LUXE ZUIDERSE TAPASSCHOTEL (vanaf 4 personen) (groot aperitief)

€ 11,40/pp

Gekruid scampibrochetje, gevulde peppadew, zongedroogde tomaat en olijfjes, prosciutto ham, pancetta, salami Milano, brochetje van mozzarella en zongedroogde tomaatjes, wraps, grissini stokjes, parmezaan salami, mini-buchettes, huisgemaakte kalkoenpastrami, kaastapenades

APERO CHARCUTERIE-KAAS PLANK **NIEUW** (vanaf 4 personen)

€ 8,90/pp

Verschillende soorten van de lekkerste Italiaanse/Spaanse specialiteiten (van hammen tot tal van lekkere salami's) aanvullend met een lekker assortiment van kaasjes, hoofdvlees, kipapero, grillworst van het huis

ALLE TAPAS OOK APART TE VERKRIJGEN IN DE WINKEL

WARME HAPJES

- Assortiment (12 stuks) Garnaalvulling, pesto met zongedroogde tomaat en ganda, kaas-ham vulling, gerookte ham in 4-kazensausje € 10,90/doos
- Luxe mini-pizza € 1,25/st
- Mini-bruchetta (mix van 4 stuks) € 3,00/4 st
- Mini-coquille de Saint-Jacob € 1,90/st
- Gegratineerd oosterhapje met heerlijke Champagnesaus en sjalot € 2,95/st
- Mini-hamburgertje € 1,55/st
- Mini-coquille de la mer (zalm, garnaal met kruidenboter) € 1,20/st
- Borrelboutje van kip € 0,55/st
- Apero scampibordje van het huis € 2,00/st
- Apero zeewolfhaasje in kruidensaus € 2,00/st
- Thaise kipspies (voorgegaard) € 3,00/6 st
- Scampi in licht looksausje **TOP** € 2,00/st

Te verkrijgen in de winkel: ENORME KEUZE warme hapjes
mini-croque, apero garnaalkroketjes, apero kaaskroketjes, mini-pizza bagel, cheesburger en nog VEEL MEER!

FEESTSOEPEN

TIP Een soepje kan ook als aperitiefhapje dienen

- Agnès sorelsoep met kip en gebakken champignons € 3,70/L
- Butternutsoep met kruidenkaas € 3,70/L
- Bospaddenstoelensoep met vleugje trappist € 4,20/L
- Soepje van broccoli € 3,70/L
- Tomatenroomsoep van het huis € 3,70/L



AARDAPPELBEREIDINGEN

- Aardappelkroketjes € 0,25/st
- Mini-kroketjes € 0,20/st
- Mini-amandelkroketjes (ideaal bij wild) € 0,25/st
- Rosti's (normaal 6/pp) € 0,25/st
- Gratin torentjes (normaal 2/pp) € 1,30/st
- Koude aardappelsalade € 2,10/pp
- Gratin Dauphinois € 2,20/pp
- Krielaardappeltjes met rozemarijn, lookboter of kruiden € 2,30/pp
- Verse frietjes € 2,80/kg

GROENTEN

- **KOUDE GROENTJES** € 4,10/pp
Fijn gesneden gepelde tomaten, fijn gesneden komkommer, geraspte worteltjes, fijne prinsessenboontjes, mix van 3 salades (met aangepaste vinaigrettes)
- **WARME GROENTJES** € 4,85/pp
Geglaceerde worteltjes, gestoomde broccoli, fijne boontjes in spekjasje, gekarameliseerd witloof, gestoomde bloemkoolroosjes
- **APPEL EN PEERTJES MET VEENBESSEN** € 3,90/pp

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

- Salade van gerookte eendenborst met balsamico en garnituur
- Vissersbordje van het huis
Gegarneerd bordje met gerookte zalm, forel, paling, heilbot, visterrine

€ 9,30/pp

€ 10,50/pp

CARPACCIO

- Klassieke carpaccio
Verse carpaccio van witblauw rundsfilet,
parmezaan, rucola, zongedroogde tomaat en pijnboompitjes
- Carpaccio van ambachtelijk gerookte kalkoenfilet met lekkers
- Carpaccio van gerookte holstein en oude balsamico

€ 7,90/pp

€ 7,80/pp

€ 11,40/pp

*Het volledige team wenst u
een gezond en smaakvol 2022*



WARMES VOORGERECHTEN

- | | |
|--|-----------|
| • Gebakken zeewolfhaasje in kruidensaus | € 9,20/pp |
| • Huisbereide coquilles met Champagnesaus | € 9,60/pp |
| • Geroosterde scampi van het huis met linguine | € 9,20/pp |
| • Feestelijk vispannetje (kabeljauw, tongrol, zalmfilet, scampi) | € 9,20/pp |
| • Tongfiletjes in licht kreeftensausje | € 9,70/pp |
| • Kabeljauwfilet met prei in Hollandaisesaus | € 9,70/pp |
| • Kaaskroket (huisbereid) | € 2,00/st |
| • Garnaalkroket (huisbereid) | € 3,30/st |
| • Italiaanse kroket (Italiaanse ham, zongedroogde tomaat en basilicum) | € 2,20/st |

De voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht verkregen worden, mits een opleg van € 5,00/pp.

HOOFDGERECHTEN

- | | |
|---|------------|
| • Gepekeld varkenshaasje in forestière saus | € 8,90/pp |
| • Goudbruin gebakken parelhoenhaasje in Champagnesaus | € 11,50/pp |
| • Opgevulde kalkoen met prei in Omersaus | € 8,90/pp |
| • Gebraad "Delicates" (fijne roomsaus met groentjes) | € 7,20/pp |
| • Kalkoenrolletje met Boursin in champignonsaus | € 8,90/pp |
| • Filet van kalkoen in champignon-, roze peper-, napolisauz | € 7,20/pp |
| • Varkenshaasje gevuld met Boursin in champignonsaus | € 8,90/pp |
| • Orloff van jonge kalkoen in tomaten-mascarponeaus | € 8,70/pp |
| • Gegrilde eendenborst in sinaasappelsaus | € 12,50/pp |

- Filet van fazant in jachtsaus
- Kerstrollade (veenbes-appel) in fijn portosausje
- Gebraiseerd varkenshaasje in rode wijnsaus
- Filet puur van hert in veenbes wildsausje

€ 12,50/pp
€ 8,70/pp
€ 8,90/pp
€ 14,80/pp

• ASSORTIMENT WARME FEESTSAUSEN

€ 12,50/L

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

• VLEESFONDUE

Assortiment van gehaktballetjes, spekrolletjes, runds-, kalkoen- en varkenshaasje

€ 9,20/pp

• KINDERFONDUE

Varkens- en kalkoenblokjes, ruim assortiment gehaktballetjes en chipolataworstjes

€ 5,95/pp

• GOURMET "DELICATES"

Steak maison, varkenshaasje met Boursin, gekruide kippenfilet, mini-kaasburgertje, cordon bleu, chipolata, varkensbrochetje, kalkoenschnitsel, ei met spek en kaas

€ 10,95/pp

• KINDERGOURMET

Chipolata, hamburgertje, cordon bleu, kiplapje, kaasburgertje

€ 6,50/pp



- 
- **GOURMET DELUXE / STEENGRILL** (enkel tijdens de feestdagen) € 13,90/pp

Steak maison, kiplapje Indian, varkenshaasje met Boursin, Ardeens gebraad, filet van hert, chipolata, mini-kaasburgertje, gekruide kalfsoester, gemarineerde lamskotelet

- **TEPPANYAKI VLEES EN VIS** (vanaf 4 personen) € 15,50/pp

Rundstournedos, zalmfilet met citroen dille, oosters scampibrochetje, chipolata, kiplapje Indian, varkenshaasje met Boursin, brochetje van kabeljauw, gekruid lamskoteletje, gekruid tongfiletje

- **KRIELPATATJES VOOR BIJ DE SCHOTELS**

- **KOUDE SAUSJES** (assortiment van 4) € 1,00/pp

SIERSCHOTELS

- **KOUDE VLEES- EN VISSCHOTEL** € 19,80/pp

Gepocheerde roze zalm met dille, Filet d'Anvers, gebakken rosbeef, Gandaham met meloen, perzik met tonijn, ei met krab, zigeunersalami, kippenwit met tuinkruiden, ham met asperges, tomaat gevuld met grijze garnalen, seizoensworst van het huis, varkensmignonette, chefworst,

- **KOUD VLEES- EN VISBUFFET LUXE** € 26,25/pp

Gerookte zalm, gerookte heilbot, gepocheerde roze zalm met dille, gebakken scampibrochet, ham met asperges, tomaat gevuld met grijze garnalen, ei met krabsalade, perzik met tonijn, honingmeloen met Gandaham, gebakken rosbeef, zigeunersalami, chefworst, kippenwit met tuinkruiden

Iedere schotel is voorzien van een assortiment koude groentjes, vers fruit, aardappelsalade en 4 passende verschillende sausjes.

• DESSERTBORDJE VAN HET HUIS

Variatie van 5 TOP mini-desserts gegarneerd met vers fruit

€ 8,50/pp

• KAASFESTIJN

Verschillende TOP kaasspecialiteiten van harde tot zachte kazen, van romige tot een meer uitgesproken toets. Rijkelijk aangevuld met druif, passievrucht, notenmix, gedroogd fruit en confijtjes.

€ 14,80/pp

• PARTY BROODJES (7 stuks per persoon, niet tijdens de feestdagen)

Gekookte ham, prepare, krabsalade, zalmzalade, garniaalsalade, kipsalade, bacon, kippenwit, kaas, seizoensalade, salami, ... gegarneerd met verse groentjes

€ 9,50/pp

VERSE VLEESSPECIALITEITEN VOOR ONZE HOBBYKOKS

VOORAF BESTELLEN a.u.b.

Rosbief 1^e keus witblauw

Steaks (maison)

Entrecôte Simmental

Entrecôte Black Angus

Entrecôte Ierse ribeye

Eerste keus Belgisch kalfsvlees

Italiaans haasje met pancetta

Oostroebeeks varkenshaasje

Varkenshaasje Boursin

Duroc d'Olives varkensgebraad en kroontjes

Varkenshaasje met notenkaas, gandaham en zongedroogde tomaatjes

Alles van vers wild en gevogelte (hert, eend, parelhoen, fazant, haas, ...)

Lamskroontje

Lamsragout

Lamskotelet

Lamsbout

Lamsfiletjes

Kwartels

Orloffgebradjes

Italiaans orloffgebraad

Italiaans gebrad van het huis

Ardeens gebrad

Châteaubriand - Filet mignon

Côte à l'os natuur of gekruide witblauw

Côte à l'os Simmental

Kalkoen Boursin

Kalkoen met pesto

Opgevulde kerst kalkoen

Kalkoen met duxelle van champignons

Oostroebeeks gebrad

Gepikeerd gebrad



Menu 1

€ 25,50/pp

Soepje van broccoli



Gebakken zeewolfhaasje in kruidensaus



Filet van kalkoen in roze peper, champignon of Napolisaus met winterse groentenkrans,
mini-kroketjes of gratin torentjes



Dessert 2022 (ijsbuche)

Menu 2

€ 27,20/pp

Bospaddenstoelensoep met vleugje trappist



Tongfiletjes in licht kreeftensausje



Gebraiseerd varkenshaasje in rode wijnsaus met winterse groentenkrans,
mini-kroketjes of gratin torentjes



Dessert 2022 (ijsbuche)

Menu 3

€ 32,80/pp

Butternutsoep met kruidenkaas



Filet van kabeljauw met prei in Hollandaisesaus



Filet puur van hert in veenbes wildsausje, appel en peertjes
mini-kroketjes of gratin torentjes



Dessert 2022 (ijsbuche)

NUTTIGE INFO

Kerstavond: bestellen t.e.m. zondag 19 december. Oudejaarsavond: bestellen t.e.m. zondag 26 december.

Op zondag kan er langsgelaten worden tussen 10u00 en 10u30!

Gelieve goed te bepalen wat u nodig hebt, daar het voor ons organisatorisch onmogelijk is om steeds de gegevens aan te passen. Bestellen kan enkel in de winkel. Niet telefonisch.

Bestel tijdig, eens de limiet is bereikt, kunnen wij geen bestellingen meer aannemen!

Er wordt een bestelbon meegegeven die nodig is bij het afhalen van de bestelling.

Voor de schotels wordt een waarborg aangerekend, graag deze cash te betalen. Bestellingen voor kerstavond en oudejaarsavond kunnen pas afgehaald worden vanaf 12 uur. Bestellingen van vers vlees kunnen vanaf 10 uur opgehaald worden. Voor verdere inlichtingen: tel. 056 49 47 59.

Om alles bij afhaling vlot te laten verlopen, is het aan te raden te betalen bij het maken van uw bestelling.

Aan u de keuze.

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Donderdag	23 december	08u00 - 12u00
Vrijdag	24 december	08u00 - 15u00 doorlopend open
Zaterdag	25 december	10u30 - 11u00 enkel afhalingen
Zondag	26 december	gesloten / 10u00 - 10u30 enkel afhalingen vers vlees, charcuterie, ...
Donderdag	30 december	08u00 - 12u00
Vrijdag	31 december	08u00 - 15u00 doorlopend open
Zaterdag	1 januari	10u30 - 11u00 enkel afhalingen
Zondag	2 januari	gesloten / 10u00 - 10u30 enkel afhalingen vers vlees, charcuterie, ...
Maandag	3 januari	open

DELICATES



slagerij | traiteur | delicatessen

Wouter & Inge Bruyneel-Vanbosseghem
Wielsbkestraat 46
8780 Oostrozebeke

Tel. 056 49 47 59
www.slagerijdelicates.be

VOOR EEN VERZORGD EN GESLAAGD FEEST, MOET U EERST BIJ ONS ZIJN LANGS GEWEEST