

Feestfolder

2023-2024



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

APERITIEFHAPJES

KOUDE HAPJES

- Gekarameliseerde zalm met guacamole € 2,40/st
- Gemarineerde tomaat, mozzarella en Italiaanse ham € 2,50/st
- Carpaccio van het huis € 2,50/st
- Glaasje zuiderse garnaalcocktail € 2,50/st
- Vitello tonnato (kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjes) € 2,50/st
- Sable foie gras en chocolade **TOP** € 3,10/st
- Blini gerookte zalm en foreleitjes € 3,30/st
- Assortiment hartige macaron (doos van 6) € 5,90/doos
Tomaat-basilicum, paprika-parmezaan, bisque van garnaal
- Assortiment de luxe (3 stuks op bordje) € 7,20/set
Carpaccio van het huis, vitello tonnato, trio van wildpasta met garnituur

LUXE ZUIDERSE TAPASSCHOTEL **TOP** (vanaf 4 pers) (groot aperitief) € 12,70/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 (vanaf 4 pers) € 10,90/pp

Verskillende 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 € 12,90/doos
- Hartig wafeltje met gerookte zalm € 1,60/st
- Luxe mini-pizza € 1,45/st
- Mini-coquille de Saint-Jacob € 2,50/st
- Gegratineerd oesterhapje met heerlijke Champagnesaus en sjalot € 3,40/st
- Mini-hamburgertje € 1,85/st
- Borrelboutje van kip € 0,90/st
- Thaise kipspies (voorgegaard) € 4,00/10 st

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

FEESTSOEPEN

TIP Een soepje kan ook als aperitiefhapje dienen

- Verfijnd soepje van asperges € 4,95/L
- Soepje van broccoli € 4,95/L
- Tomatenroomsoep van het huis € 4,95/L
- Bospaddenstoelensoep met vleugje trappist € 5,20/L

AARDAPPELBEREIDINGEN

- Aardappelkroketjes € 6,00/20 st
- Amandelkroketjes (ideaal bij wild) € 0,50/st
- Rosti's (normaal 6/pp) € 0,30/st
- Gratin torentjes (normaal 2/pp) € 1,60/st
- Koude aardappel in vinaigrette € 2,30/pp

- Gratin Dauphinois € 2,50/pp
- Krielaardappeltjes met rozemarijn, lookboter of kruiden € 2,55/pp
- Verse frietjes € 3,90/kg

GROENTEN

• KOUDE GROENTJES € 4,80/pp

Fijn gesneden gepelde tomaten, fijn gesneden komkommer, geraspte worteltjes, fijne prinsessenboontjes, mix van 3 salades (met aangepaste vinaigrettes)

• WARME GROENTJES € 5,50/pp

Geglanceerde worteltjes, gestoomde broccoli, fijne boontjes in spekjasje, gekarameliseerd witloof, gestoomde bloemkoolroosjes

• APPEL EN PEERTJES MET VEENBESSEN € 4,70/pp

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

- Millefeuille van gerookte zalm € 10,30/pp
(Gerookte zalm, laagjes kwark en een crème van groentjes)
- Klassieke carpaccio € 10,80/pp
(Verse carpaccio van witblauw rundsfilet, parmezaan, rucola, zongedroogde tomaat en pijnboompietjes)
- Carpaccio van vitello tonnato € 10,80/pp
(Kalfstournedos, tonijnmayonaise, rucola)

WARME VOORGERECHTEN

- Gelakte zalm in kruidensausje € 11,70/pp
- Visserspotje in cognacsaus € 11,50/pp
- Geroosterde scampi van het huis met linguine € 11,20/pp
- Feestelijk vispannetje (kabeljauw, tongrol, zalmfilet, scampi) € 11,20/pp
- Kabeljauwhaasje "Hollandaise" € 11,40/pp
- Tongfiletjes in licht kreeftensausje € 10,90/pp
- Kaaskroket (huisbereid) € 2,80/st
- Garnaalkroket (huisbereid) € 3,80/st

De voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht verkregen worden, mits een opleg van € 8,00/pp.

HOOFDGERECHTEN

- Opgevulde kalkoen in bessensaus € 10,90/pp
- Trio van parelhoen met wildsaus en veenbes € 13,20/pp
- Kalkoen met prei in Omersaus € 10,90/pp
- Gebraad "Delicates" (fijne roomsaus met groentjes) € 9,40/pp
- Kalkoenhaasje met Boursin in champignonsaus € 10,70/pp
- Filet van kalkoen in champignon-, roze peper-, napolisaus € 9,40/pp
- Varkenshaasje gevuld met Boursin in champignonsaus € 11,20/pp
- Gegrilde eendenborst à l'orange € 15,80/pp
- Filet van fazant in jachtsaus € 13,20/pp
- Varkenshaasje in groen pepersausje € 11,20/pp
- Filet puur van hert in veenbes wildsausje € 18,40/pp

• ASSORTIMENT WARME FEESTAUSEN € 14,00/L

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

- **VLEESFONDUE** € 11,20/pp
Assortiment van gehaktballetjes, spekrolletjes, runds-, kalkoen- en varkenshaasje
- **KINDERFONDUE** € 6,50/pp
Varkens- en kalkoenblokjes, ruim assortiment gehaktballetjes en chipolataworstjes
- **GOURMET "DELICATES"** € 12,40/pp
Steak maison, varkenshaasje met Boursin, gekruide kippenfilet, mini-kaasburgertje, cordon bleu, chipolata, varkensbrochetje, kalkoenschnitsel, ei met spek en kaas
- **KINDERGOURMET** € 7,00/pp
Chipolata, hamburgertje, cordon bleu, kiplapje, kaasburgertje
- **GOURMET DELUXE / STEENGRILL** (enkel tijdens de feestdagen) € 15,90/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 pers) € 17,90/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) € 1,50/pp

SIERSCHOTELS

- **KOUDE VLEES- EN VISSCHOTEL** € 25,60/pp
Gepocheerde roze zalm met dille, Filet d'Anvers, gebakken rosbief, 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** € 30,95/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 rosbief, 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** € 9,90/pp
Variatie van 5 TOP mini-desserts gegarneerd met vers fruit
- **KAASFESTIJN** € 17,95/pp
Verschillende TOP kaasspecialiteiten van harde tot zachte kazen, van romige tot een meer uitgesproken toets.
Rijkelijk aangevuld met druif, passievrucht, notenmix, gedroogd fruit en confijttjes.
- **PARTY BROODJES** (7 stuks per persoon, niet tijdens de feestdagen) € 12,90/pp
Gekookte ham, prepare, krabsalade, zalmalade, garnaalsalade, kipsalade, bacon, kippenwit, kaas, seizoensalade, salami, ...
gegarneerd met verse groentjes

VERSE VLEESSPECIALITEITEN VOOR ONZE HOBBYKOKS

VOORAF BESTELLEN a.u.b.

RUNDSVLEES

Filet pur
Rosbief 1^e keus witblauw
Filet mignon
Steaks natuur (maison)
Entrecôte 2 of 3 mnd gerijpt
Côte à l'os 2 of 3 mnd gerijpt
Entrecôte Simmental
Entrecôte Ierse ribeye
Entrecôte Black Angus
Rundscarpaccio

LAMSVLEES

Verse lamskroon (gekruid)
Verse lamskoteletjes (gekruid)
Lamsfilet
Lamsigot
Lamsragout
Lamsbout

VARKENSVLEES

Oostrozebeeks varkenshaasje
Oostrozebeeks gebraad
Orloffgebradjes
Italiaans orloffgebraad
Ardeens gebraad
Italiaans haasje met pancetta
Varkenshaasje Boursin
Duroc d'Olives gebraden
en kroontjes
Varkenshaasje met Ganda
en nootjes

BELGISCH KALFSVLEES

Kalfsfilet pur
Kalfsgebraad
Kalfsneden
Ossobucco

WILD EN GEVOGELTE

Kalkoen Boursin
Kalkoen met pesto
Opgevulde kerstkalkoen
Hertenkalf
Hertenragout
Everzwijngebraad
Fazant (filetjes)
Parelhoen (filetjes)
Eendenborstfilet
Kwartels

*Het volledige team
wenst u
een gezond
en smaakvol 2024*

Menu 1

€ 19,80/pp

Soepje van broccoli



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



Dessert 2024 (ijsbuche)

Menu 2

€ 32,70/pp

Soepje van asperges



Kabeljauwhaasje "Hollandaise"



Gekruid varkenshaasje in groen pepersausje met winterse groentjes, kroketjes of gratin torentjes



Dessert 2024 (ijsbuche)

Menu 3

€ 39,50/pp

Bospaddenstoelensoep met vleugje trappist



Gelakte zalm in kruidensausje



Filet puur van hert in veenbes wildsausje met appel en peertjes
kroketjes of gratin torentjes



Dessert 2024 (ijsbuche)

NUTTIGE INFO

Kerstavond: bestellen t.e.m. 18 december.

Oudejaarsavond: bestellen t.e.m. 22 december.

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 afgehaald worden van 12 tot 13.30 uur

Bestellingen van vers vlees kunnen vanaf 11 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

Zaterdag	23 december	08u30 - 12u00
Zondag	24 december	09u00 - 13u30 doorlopend open
Maandag	25 december	10u30 - 11u00 enkel afhalingen
Dinsdag	26 december	open

Zaterdag	30 december	08u30 - 12u00
Zondag	31 december	09u00 - 13u30 doorlopend open
Maandag	1 januari	10u30 - 11u00 enkel afhalingen
Dinsdag	2 januari	gesloten
Woensdag	3 januari	gesloten
Donderdag	4 januari	normale openinguren

DELICATES



slagerij | traiteur | delicatessen

Wouter & Inge Bruyneel-Vanbosseghem

Wielsbkestraat 46

Tel. 056 49 47 59

8780 Oostrozebeke

www.slagerijdelicates.be