

• DESSERTBORDJE VAN HET HUIS

Variatie van 5 TOP mini-desserts gegarneerd met vers fruit

€ 9,90/pp

• KAASFESTIJN

Versillende TOP kaaspecialiteiten van harde tot zachte kazen, van romige tot een meer uitgesproken toets.

Rijkelijk aangevuld met druif, passievrucht, notenmix, gedroogd fruit en confijtjes. Assortiment broodjes apart te verkrijgen.

€ 17,95/pp

• PIZZAPARTY *Gezelligheid aan tafel!*

Beleg je eigen pizza naar keuze, maak de lekkerste combinaties. Superleuk voor het hele gezin.

6 bodems per persoon, verschillende garnituren, sausen, kazen, kruiden en groenten.

€ 20,95/pp

Huur oventje € 10,00/oven

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

Gekookte ham, prepare, krabsalade, zalmalade, garnaalsalade, kipsalade, bacon, kippenwit, kaas, seizoensalade, salami, ...

Gegarneerd met verse groentjes.

€ 12,90/pp

Menu 1

€ 22,10/pp

Tomatensoep van het huis

Filet van kalkoen

in roze peper-, champignon- of Napolisaus met winterse groentjes, kroketjes of gratin torentjes

Dessert 2025

Menu 2

€ 34,60/pp

Broccolisoup

Tongscharfilet in wijnsaus met prei

Varkenshaasje in rode wijnsaus met winterse groentjes, kroketjes of gratin torentjes

Dessert 2025

Menu 3

€ 44,60/pp

Velouté van boschchampignons

Vispannetje van het huis

Filet pur van hert in veenbes wildsaus met appel en peertjes, kroketjes of gratin torentjes

Dessert 2025

VERSE VLEESSPECIALITEITEN VOOR ONZE HOBBYKOKS

VOORAF BESTELLEN a.u.b

RUNDSVLEES

Filet pur
Rosbief 1° 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 lerse ribeye
Entrecôte Black Angus
Rundscarpaccio

VARKENSVLEES

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

WILD EN GEVOGELTE

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

LAMSVLEES

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

BELGISCH KALFSVLEES

Kalfsfilet pur
Kalfsgebrad
Kalfsneden
Ossobucco

NUTTIGE INFO

Kerstavond: bestellen t.e.m. 19 december uiterlijk 12 uur. Oudejaarsavond: bestellen t.e.m. 24 december uiterlijk 12 uur. 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 13u30 of na afspraak**. 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

| | | | | | |
|-----------|-------------|--|-----------|-------------|--|
| Maandag | 23 december | 08u30 - 12u30 | Maandag | 30 december | 08u30 - 12u30 |
| Dinsdag | 24 december | 09u00 - 13u30 doorlopend open of na afspraak | Dinsdag | 31 december | 09u00 - 13u30 doorlopend open of na afspraak |
| Woensdag | 25 december | 10u30 - 11u00 enkel afhalingen open | Woensdag | 1 januari | 10u30 - 11u00 enkel afhalingen gesloten |
| Donderdag | 26 december | | Donderdag | 2 januari | 07u30 - 13u00 normale openingsuren |
| | | | Vrijdag | 3 januari | |
| | | | Zaterdag | 4 januari | |

Feestfolder

2024-2025



DELICATES



slagerij | traiteur | delicatessen

Wouter & Inge Bruyneel-Vanbosseghem

Wielsbekestraat 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

APERITIEFHAPJES

KOUDE HAPJES

- | | | | |
|---|-----------|--|------------|
| • Gekarameliseerde zalm met guacamole | € 2,70/st | • Blini met gerookte zalm en foreleitjes | € 3,30/st |
| • Rundscarpaccio van het huis | € 2,70/st | • Assortiment de luxe / 3 stuks op bordje | € 7,80/set |
| • Vitello tonnato (kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjes) | € 2,70/st | • Vitello tonnato, gekarameliseerde zalm, carpaccio van het huis | |
| • Sable foie gras en chocolade TOP | € 3,10/st | | |

LUXE ZUIDERSE TAPASSHOTEL **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

VISTAPAS **NIUW** (4-6 pers) € 95,00/plank
Gerookte paling, haringfilet-dille, krabpootjes, forelfilet, inktvis, verse garnaaltes, gerookte zalmblokjes, scampibrochet, kruidenkaas, foreldip, ansjovisjes, haring in curry, zeevruchtendip, gerookte doornhaai, mosseltjes, Pata Blanca, dipstokjes

PASTRAMI SCHOTEL **TOP** (4 pers) € 15,00/st
Gekruid rundsvlees met vinaigrette, Parmezaanse kaas, rucola en tomaat

APERO CHARCUTERIE-KAAS PLANK (vanaf 4 pers) € 11,90/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

- | | | | |
|--|---------------|---|----------------|
| • Hartig wafeltje met gerookte zalm | € 1,60/st | • Borrelboutje van kip | € 0,90/st |
| • Mini-panini tomaat/mozzarella | € 2,00/st | • Thaise kipspies (voorgegaard, 10 st) | € 4,40/doosje |
| • Mini-coquille de Saint-Jacob | € 2,10/st | • Pinsa (pesto en Italiaanse ham) | € 5,70/st |
| • Mini-hamburgertje | € 1,85/st | • Assortiment (12 st) | € 12,90/doosje |
| • Gegratineerd oesterhapje met heerlijke Champagnesaus en sjalot | € 3,60/st | • garnaalvulling, pesto met zongedroogde tomaat en ganda, | |
| • Lookbroodjes met kaas, spek en kruiden (5 st) | € 5,30/doosje | • kaas-ham vulling, gerookte ham in 4-kazensausje | |
| • Choux (soesjes) met gerookte zalm, crème van brie (ass 6 st) | € 9,30/doosje | | |

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

FEESTSOEPEN

- | | | | |
|------------------------------|----------|--------------------------------|----------|
| • Aspergeroomsoep | € 5,40/L | • Tomatenroomsoep van het huis | € 5,40/L |
| • Broccolisoepp van het huis | € 5,40/L | • Velouté van boschampignons | € 5,80/L |

TIP Een soepje kan ook als aperitiefhapje dienen

AARDAPPELBEREIDINGEN

- | | | | |
|--------------------------------------|--------------|---|-----------|
| • Aardappelkroketjes | € 6,00/20 st | • Koude aardappel in vinaigrette | € 2,70/pp |
| • Amandelkroketjes (ideaal bij wild) | € 0,50/st | • Gratin Dauphinois | € 3,00/pp |
| • Aardappelwafeltjes | € 1,80/st | • Krielaardappeltjes met rozemarijn, lookboter of kruiden | € 2,90/pp |
| • Gratin torentjes (normaal 2/pp) | € 1,70/st | • Verse frietjes | € 3,85/kg |

GROENTEN

KOUDE GROENTJES € 5,00/pp
Fijn gesneden gepelde tomaten, fijn gesneden komkommer, geraspte worteltjes, fijne prinsessenboontjes, mix van 3 salades (met aangepaste vinaigrettes)

WARME GROENTJES € 5,70/pp
Geglacéeerde 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 (gerookte zalm, crème van groentjes, afgewerkt met guacamole) | € 10,50/pp |
| • Klassieke carpaccio (verse carpaccio van witblauw rundsfilet, parmezaan, rucola, zongedroogde tomaat en pijnboompietjes) | € 11,30/pp |
| • Carpaccio van vitello tonnato (kalfstournedos, tonijnmayonaise, rucola) | € 11,30/pp |

WARME VOORGERECHTEN

- | | | | |
|--|------------|---------------------------------------|------------|
| • Scampi van de chef | € 11,80/pp | • Tongscharfilet in wijnsaus met prei | € 11,60/pp |
| • Feestelijk vispannetje (kabeljauw, tongrol, zalnfilet, scampi) | € 11,80/pp | • Kaaskroket (huisbereid) | € 3,00/st |
| • Zalm à la florentine | € 7,50/pp | • Garnalkroket (huisbereid) | € 4,00/st |
| • Kabeljauwhaasje in Hollandaisesaus | € 11,90/pp | | |

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

HOOFDGERECHTEN

- | | | | |
|---|------------|--|------------|
| • Opgevlude kalkoen in veenbessensaus | € 11,50/pp | • Varkenshaasje in rode wijnsaus | € 11,50/pp |
| • Kalkoen met prei in LeFort saus | € 11,50/pp | • Gebakken eendenborst in sinaasappelsaus | € 16,00/pp |
| • Filet van kalkoen in champignon-, roze peper-, Napolisaus | € 10,40/pp | • Filet pur van hert in veenbes wildsausje | € 22,50/pp |
| • Varkensgebraad "Delicates" (fijne roomsaus met groentjes) | € 10,40/pp | • Varkenswangetjes in Rodenbachsaus | € 15,95/pp |
| • Varkenshaasje met Boursin in champignonsaus | € 11,50/pp | | |

ASSORTIMENT WARME FEESTSAUSEN € 14,00/L

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

VLEESFONDUE € 11,50/pp
Assortiment van gehaktballetjes, spekrolletjes, runds-, kalkoen- en varkenshaasje

KINDERFONDUE € 7,00/pp
Varkens- en kalkoenblokjes, ruim assortiment gehaktballetjes en chipolataworstjes

GOURMET "DELICATES" € 12,90/pp
Steak maison, varkenshaasje met Boursin, gekruide kippenfilet, mini-kaasburgertje, cordon bleu, chipolata, varkensbrochetje, kalkoenschuitsel, ei met spek en kaas

KINDERGOURMET € 7,50/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) € 18,20/pp
Rundstournedos, zalnfilet met citroen dille, oosters scampibrochetje, chipolata, kiplapje Indian, varkenshaasje met Boursin, brochetje van kabeljauw, gekruid lamskoteletje, gekruid tongfiletje

KRIELPATATJES VOOR BIJ DE SCHOTELS € 2,90/pp **KOUDE SAUSJES** (assortiment van 4) € 2,00/pp

SIERSCHOTELS

KOUDE VLEES- EN VISSHOTEL € 25,60/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 € 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 rosbeef, zigeunersalami, chefworst, kippenwit met tuinkruiden

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