FEESTFOLDER 2021-2022

LEANDER
SLAGERIJ - TRAITEUR

Fijne feestdagen!

Wij wensen u een zalige kerst en een goede start van het nieuwe jaar!
Leander, Lore, Jade & team

ONS AANBOD

APERO		3
AAN TAFEL	met onze feestschotels	4
	met onze toppers	5
KLASSIEKERS		6
VOORGERECHTEN		7
HOOFDGERECHTEN		8
BIJGERECHTEN		9
MENU		10
VERS VLEES		11
KOUD BUFFETTEN		12
BEREIDINGSTIPS | BAK- & BRAADTIPS		13
PRAKTISCH		14-15

APERO

APERO PLATEAU € 5,90/pers.

Carpaccio van rundsfilet, Parmezaanse kaas en aceto balsamicocrème
Zalmtartaar met frisse toets van granny smith
Wildpastei van ree met Ardeens uienconfijt en krokantje

FIJNPROEVERSPLATEAU € 6,30/pers.

Carpaccio van huisgemaakte rundspastrami
Gegrilde scampi's op een bedje van frisse parelcouscous
Warm hapje: Sint-Jacobsnootjes van het huis

FEESTBOX € 6,50/pers.

Glaasje met forelmousse
Carpaccio van gerookte eendenborstfilet
Warm hapje: Kabeljauwhaasje met witte wijnsaus

APERO KROKETJES (10 ST.) € 6,00/box.

Garnaal-,kaas-, gandaham-, triple karmeliet- en zalmkroketjes

HARTIGE HAPJES (10 ST.) € 6,50/box.

Mini Italiaanse pizza, kaasvidée, garnaal-vidée, scharrelkip boutje, mini gehakttaartje

HAPJESBOX DELUXE (10 ST.) € 9,95/box.

Mini quiche, gevulde champignon, garnaal-vidée, Sint-Jakobsschelp, focaccio sgambato

TAPASPLANK € 40,00/plank

Ideaal als aperitief voor 6 à 8 pers. Tip: met brood als maaltijd voor 4 pers.
Olijfjes, zongedroogde tomaatjes, peppaduws, huisgemaakte tapenade, kaasblokjes, saltufo, mini grissini's, tomaat-mozzarella spiesjes, chorizo, gerookte kalkoenfilet, pastrami, pain d'ardenne, Spaanse aperitiefsalami, Spaanse ham met peper, kip aan't spit

AAN TAFEL

Topper!

GEMENGDE FONDUE ALL-IN € 13,75/pers.

Gemengde fondue met koude groenten,
aardappelsalade of verse frietjes en koude sausjes.

GEMENGDE FONDUE € 8,95/pers.

Blokjes kippenfilet | stukjes varkenshaasje |
rundsvlees chateaubriand | mini chipolataworstje |
stukje grillworst | fondueballetjes | spekrolletje

EXTRA FONDUEBALLETJES € 1,60/4 st.

KINDERGOURMET ALL-IN € 7,90/pers.

Kindergourmet met koude groenten
(supplement warme groenten: € 0,50/pers.),
aardappeltjes om te bakken of verse frietjes en koude sausjes.

KINDERGOURMET € 5,50/pers.

Kipsteakje | cordon bleu | mini chipolataworstjes | burgertjes

Topper!

FEESTGOURMET ALL-IN € 15,30/pers.

Feestgourmet met koude groenten (supplement warme
groenten: € 1,00/pers.), aardappeltjes om te bakken of verse
frietjes, groentjes om te bakken en koude sausjes.

FEESTGOURMET € 9,50/pers.

Kipsteakje | varkensmedaillon met gerookt spek | gemarineerd
kalfslapje | rundstournedos met kruidenboter | cordon bleu |
mini chipolataworstje | burgertje

EXTRA LAMSKOTELETJE € 1,30/st.

SUPPLEMENT WILDGOURMET € 3,95/st.

hert | eend | fazant

PARTY !

BURGERBUFFET € 14,00/pers.

Het burgerbuffet bestaat uit 5 verschillende huisgemaakte burgertjes, broodjes, koude groenten, kazen en koude sauzen. U kan dit klaarmaken op de barbecue, de teppanyaki of in de oven.

PIZZAPARTY € 16,00/pers.

Uw pakket bestaat uit pizzabodems (5st./pers.), 2 soorten sauzen, verschillende soorten garnituren, kazen en kruiden. Plaats dit alles op tafel, laat uw gasten hun eigen pizza beleggen, plaats de pizzatjes daarna in de oven.

Topper!

TEPPANYAKI € 19,90/pers.

Gemarineerd kippenhaasje | varkenshaasje met fijne kruiden | kalfslapje | lamskoteletje | chateaubriand met kruidenboter | gekruid burgertje | chipolataworstje

Gekruide zalmfilet | zeebaars | gamba's (2st./pers.)

Met aangepaste bakgroentjes, koude salademix en een variatie aan aardappeltjes!

KLASSIEKERS

De gevulde kalkoen en het kerstgebraad zijn te verkrijgen van 11/12 tot 31/1

GEVULDE KALKOEN — € 21,95/kg

Vanaf 8 personen

Om het u nog makkelijker te maken hebben we de kalkoen vanbinnen volledig ontbeend. De vulling bestaat uit verfijnd gehakt met pistachenoten, truffel, cranberries en cognac.

KERSTGEBRAAD — € 5,95/pers.

Vanaf 4 personen

Een kalkoenfilet gevuld met verfijnd gehakt met pistachenoten, truffel, cranberries en cognac.

WARME BEENHAM

In één stuk, vanaf 5 personen — € 5,25/pers.

Gesneden, vanaf 2 personen — € 6,25/pers.

Topper!

GARNITURENSCHOTEL ALL-IN — € 8,00/pers.

Onze klassieke warme groenten: boontjes met spek | gestoofde worteltjes | gebakken witloof | bospaddestoelen | appeltje met veenbessen

Aangevuld met kroketjes (6st./pers.) en een warme saus naar keuze (vanaf 5 pers., 2 sauzen mogelijk).

U kan kiezen uit champignon-, provençaalse-, peper-, béarnaise-, rode wijn- of portosaus.

VOORGERECHTEN

SOEPEN

Tip:soep als hapje

Tomatensoep op grootmoeders wijze met balletjes	€ 3,50/liter
Aspergesoep met snippers van groene asperges	€ 4,50/liter
Waterkerssoep met verse grijze garnalen	€ 4,20/liter
Bretoense vissoep	€ 5,50/liter

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van gerookte zalm en bietjes	€ 11,90/pers
Carpaccio van rundsfilet met rucola, aceto balsamicocrème en Parmezaan	€ 8,50/pers.
Wildpaté met Ardeens uienconfijt en notenbrood	€ 8,20/pers..

WARME VOORGERECHTEN

Sint-Jakobsvruchten met gestoofde prei en zoete aadappel	€ 11,30/pers.
Visserstoofpotje met 5 heerlijke vissoorten en groentjes	€ 8,50/pers.
Gebakken scampi (6st.) met spek in een nestje van appeltjes en een currysausje	€ 8,95/pers.
Huisbereide kaaskroket	€ 1,50/st.
Huisbereide garnaalkroket	€ 2,30/st.
Huisgemaakte Sint-Jakobsschelp *(beschikbaar van 11/12 tot 31/1)*	€ 6,95/st.

HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN

Tongrolletjes in kreeftensaus met gestoofde prei	€ 13,90/pers.
Gebakken zalmfilet in hollandaisesaus met julienne groenten	€ 12,90/pers.
Kabeljauw in witte wijnsaus met winterse vergeten groenten	€ 12,95/pers.

VLEESGERECHTEN

Kalkoenrollade met druivensaus	€ 10,95/pers.
Varkenshaasje met pepersaus	€ 11,20/pers.
Kalkoenfilet met champignonsaus	€ 7,95/pers.
Nieuw-Zeelands lamskroontje met een fijn kruidensausje	€ 16,50/pers.

WILDGERECHTEN

Beschikbaar vanaf 15 oktober tot 31 januari..

Gebakken eendenborstfilet met sinaassausje	€ 10,90/pers.
Jonge fazantfilet met gekarameliseerde appel en Calvadossausje	€ 10,80/pers.
Goudbruin gebakken parelhoenfilet in rode wijnsaus	€ 9,90/pers.
Hertenkalf met grand veneursaus op wijze van de chef	€ 14,50/pers.
Ragout van hert	€ 8,90/pers.

BIJGERECHTEN

KOUDE GROENTEN € 3,50/pers.

Gemengde salade | tomaatjes | boontjes | worteltjes | komkommer

WARME GROENTEN € 4,50/pers.

Boontjes met spek | gestoofde worteltjes | gebakken witloof | bospaddestoelen | appeltje met veenbessen

AARDAPPELBEREIDINGEN

Pommes duchesse (200g/pers.)	€ 2,60/pers.
Aardappelgratin (250g/pers.)	€ 2,50/pers.
Gebakken krieltjes met spek (200g/pers.)	€ 1,60/pers.
Bakaardappeltjes (200g/pers.)	€ 1,60/pers.
Koude aardappelsalade (200g/pers.)	€ 1,30/pers.
Pastasalade (200g/pers.)	€ 1,60/pers.
Broodjes (4st./pers.)	€ 1,80/pers.
Verse aardappelkroketten	€ 0,25/st.
Verse frieten (300g/pers.)	€ 1,20/pers.

KOUDE SAUZEN € 1,25/150g

Cocktail | tartaar | honingmosterd | béarnaise | provençaalse saus | mayonaise | ketchup

WARME SAUZEN € 12,00/liter

Champignon- | peper-| béarnaise- | provençaalse- | rode wijn- | portosaus

MENU

De menu's zijn te verkrijgen van 11/12 tot 31/1.

FAMILIEMENU € 14,00/pers.

Tomatensoep op grootmoeders wijze met balletjes

*

Kalkoenfilet met champignonsaus, koude groenten en aardappelkroketten

FEESTMENU € 21,35/pers.

Garnaalkroketjes (2st.) met koude groenten

*

Gebakken eendenborstfilet met appelsiensaus, warme groenten en krieltjes met spek

SUGGESTIEMENU € 19,90/pers.

Wildpaté met Ardeens uienconfijt en notenbrood

*

Kabeljauw met witte wijnsaus en winterse vergeten groenten en pommes duchesse

FIJNPROEVERSMENU € 26,90/pers.

Sint-Jakobsvruchten met gestoofde prei en zoete aadappel

*

Hertenkalf met gran veneursaus op wijze van de chef, warme groenten en aardappelgratin

KIDSMENU € 5,80/pers.

Tomatensoep op grootmoeders wijze met balletjes

*

Balletjes in tomatensaus of vol-au-vent met appelmoes en verse frietjes

VERS VLEES

Gelieve vers vlees ook op voorhand te bestellen, vraag naar bijpassende kruiden of marinade indien gewenst.

RUNDSVLEES
Chateau briand
Filet put
Rosbief extra mals
Côte à l'os

VARKENSVLEES
Varkenshaasje
Varkenskroontje

KALFSVLEES
Kalfsgebraad

LAMSVLEES
Lamskroontje
Lamskoteletje
Lamsragout
Lamshaasjes

WILD *(beschikbaar van 15/10 tot 31/1)*
Kwartel
Fazantfilet
Fazant
Parelhoenfilet
Parelhoen
Eendenborstfilet
Hertenkalffilet
Hertenstoofvlees
Everzwijnragout

KOUD BUFFET

Te bestellen vanaf 4 personen.

VLEES- EN VISBUFFET € 18,30/pers.

Gebakken rosbief
Gebraden filet
Gekookte hamrol met asperges
Filet de Sax
Ingerold eitje met salami
Rauwe ham van het huis met meloen
Huisbereid kalkoenwit
Huisgebakken fricandon

Tomaat-garnaal
Eitje gevuld met krab
Sneetje gerookte zalm
Stukje gepocheerde zalm

Aangevuld met groenten, fruit en koude sauzen.

Om uw feestmaaltijd te vervolledigen, vul aan met koude aardappelsalade, pastasalade, broodjes, ...

FEESTBUFFET € 23,90/pers.

Tomaat-garnaal
Eitje gevuld met krab
Sneetje gerookte zalm
Stukje gepocheerde zalm
Sneetje geroookte heilbot
Haringhapje met curry
Gerookte forelfilet
Gerookte zalmsalade
Gebakken scampispies

Gebakken rosbief
Gebraden filet
Gekookte hamrol met asperges
Rauwe ham van het huis met meloen
Huisbereid kalkoenwit
Huisgemaakte pastrami met rucola

Aangevuld met groenten, fruit en koude sauzen.

TIPS

BAK- EN BRAADTIPS

GEVULDE KALKOEN
Voor de eerste 2 kg moet de gevulde kalkoen 1u30min. in de oven, per extra kg 30 min. extra. De oven op 150˚C.

BEREIDINGSTIPS

Verwarm de oven voor op het gewenste aantal graden.

APERITIEFHAPJES
De hapjes 10 minuten in de oven op 180˚C

SOEPEN EN SAUZEN
De soep of saus op een zacht vuur opwarmen en meerdere malen omroeren.

VIS
De schotel afdekken met aluminiumfolie. De vis ongeveer 25 à 35 minuten in de oven op 150˚C
Let op: Controleer steeds voor u de schotel op tafel plaatst, door dikte van de vis kan de tijd variëren.

VLEES
De schotel afdekken met aluminiumfolie. Het vlees 30 à 40 minuten in de oven op 150˚C
Let op: Controleer steeds voor u de schotel op tafel plaatst, door dikte van het vlees kan de tijd variëren.

GROENTEN
De schotel afdekken met aluminiumfolie. De groenten 25 à 35 minuten in de oven op 150˚C

WAARBORGEN & HUUR

WAARBORG

Aperitiefhapjes	€ 1,00/st.
Tapasplank met potjes	€ 20,00/plank
Burgerbuffet (excl.toestellen)	€ 40,00/buffet
Pizzaparty (excl. toestellen)	€ 40,00/buffet
Borden	€ 3,00/st.
Voorgerecht ovenschotel	€ 5,00/st.
Kleine ovenschotel	€ 5,00/st.
Grote ovenschotel	€ 10,00/st.
Schotels koud buffet	€ 30,00/st.
Fonduestel	€ 20,00/st.
Teppanyakiplaat	€ 20,00/st.
Pizza oventje	€ 20,00/st.

HUUR

Fonduestel	€ 10,00/st.
Teppanyakiplaat	€ 10,00/st.
Pizza oventje	€ 10,00/st.

Gelieve de schotels en toestellen binnen de 5 dagen nu uw afhaling terug te brengen.

PRAKTISCH

Alle gerechten dienen voor minstens 2 personen besteld te worden, tenzij anders aangegeven in de folder.
Wijzigingen op reeds geplaatste bestellingen zijn mogelijk tot 4 dagen voor afhaaldatum.

Omwille van praktische redenen, vragen we u vriendelijk om uw bestelling tijdig door te geven.

Bestellen kan in de winkel, telefonisch, via mail of via de webshop.

Deze folder vervangt alle voorgaande, prijzen zijn geldig vanaf 1 december 2021.

Info voor de feestdagen!

Promoties!

Actie geldig van 24 december 2021 t.e.m. 2 januari 2022.

Gratis!

Apero kroketjes
bij aankoop vanaf 4 personen
gemengde fondue all-in of
feestgourmet all-in.

Gratis!

Hartige hapjes
bij aankoop vanaf 4 personen
menu naar keuze.

Gratis!

Een fles witte en rode wijn
bij aankoop vanaf 4 personen
teppanyaki!

Plaats uw bestelling...

Omwille van praktische redenen, vragen we u vriendelijk om uw bestelling tijdig door te geven!

Voor **kerstavond en kerstdag**: bestellen kan tot **21/12**
Voor **oudejaarsavond en nieuwjaarsdag**: bestellen kan tot **28/12**

Ter bevestiging van uw bestelling ontvangt u een nummer.
Breng dit nummer mee wanneer u uw bestelling komt afhalen.

U kan uw bestelling op kerstavond en oudejaarsavond ook **thuis laten leveren**. **Bestel tijdig**, we kunnen maar een aantal klanten leveren.

Waar kan u uw bestelling afhalen?

Op **24 en 31 december** kan u uw bestelling afhalen tussen 14u en 16u.
U zal dit jaar uw bestelling kunnen afhalen aan de achterkant van de slagerij. De locatie is Achterstraat 10.
Let op: De winkel is dan gesloten, wel open van 9u tot 12u.

Op **25 december en 1 januari** kan u uw bestelling komen afhalen in de winkel, tussen 10u en 12u.

Openingsuren tijdens de feestdagen

Vrijdag 24 & 31 december: 9u-12u (winkel open)
Afhalingen: 14u-16u, Achterstraat 10 (winkel gesloten)
Zaterdag 25 december en 1 januari: 10u-12u

Zondag 2 januari: 8u-12u15
Maandag 3 januari: gesloten

BESTEL

In de winkel, Lodorp 34 - Lotenhulle
Telefonisch, 051 68 82 07
Per mail, info@slagerijleander.be
Via de webshop,
www.slagerijleander.be

OPENINGSUREN

Maandag: 8u -12u15 en 13u30 - 18u30
Dinsdag: gesloten
Woensdag: 8u -12u15 en 13u30 - 18u00
Donderdag: 8u -12u15 en 13u30 - 18u30
Vrijdag: 8u -12u15 en 13u30 - 18u30
Zaterdag: 8u -12u15 en 13u30 - 18u00
Zondag: 8u -12u15
Gewijzigde openingsuren op feestdagen.