



# FEESTFOLDER 2022 - 2023

---

VOOR AL UW AFHAALGERECHTEN  
BIJ FEESTELIJKHEDEN !



SLAGERIJ LEANDER

---

051 68 82 07 - [WWW.SLAGERIJLEANDER.BE](http://WWW.SLAGERIJLEANDER.BE)



*Fijne feestdagen!*

*Beste klanten,  
 We zijn trots om u onze eindejaarsfolder te kunnen voorstellen.  
 We hopen u tijdens de feestdagen van lekkers te mogen voorzien.  
 We wensen u alvast een fijne kerst en een gelukkig nieuwjaar!  
 Leander, Lore, Jade & team*

## ONS AANBOD

APERRO	3
AAN TAFEL met onze feestschotels	4
met onze toppers	5
KLASSIEKERS	6
VOORGERECHTEN	6
HOOFDGERECHTEN	7
BIJGERECHTEN	7
MENU	8
KOUDE BUFFETTEN	9
VERS VLEES	9
BEREIDINGSTIPS   BAK- & BRAADTIPS	10
PRAKTISCH	11-12



# HAPJES

*Nieuw*

## TAPAS PARTYPAN

€ 12,50/pers.

*Vanaf 4 personen, tapas voor een hele avond!*

Grillworstjes, apero kippenboutjes, stukjes witte pens, stukjes rib, gegrild spek, balletjes. Aangevuld met 3 dipsausjes. Dit kan in de oven of in een partypan klaargemaakt worden.



## APERO KROKETJES

€ 6,60/pers.

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

## HARTIGE HAPJES (10 ST.)

€ 7,40/pers.

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

## HAPJESBOX DELUXE (10 ST.)

€ 10,60/pers.

Mini quiche, gevulde champignon, garnaal-vidée, Sint-Jakobsschelp, bruschetta tomaat-mozzarella

## TAPASPLANK

€ 48,00/plank.

*Ideaal als aperitief voor 6 à 8 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

## APEROBBOX

€ 5,90/pers.

Glaasje hammousse met Parmaham  
Zalmtartaar met frisse toets van granny smith  
Wildpastei met Ardeens uienconfijt en krokantje

## FEESTBOX

€ 6,50/pers.

Warm hapje: Scampi met seizoensgroenten in witte wijnsaus  
Gerookte paling met tomaat, radijs en paprika  
Carpaccio van rundspastrami met rucola salade en Parmezaanse kaas

# AAN TAFEL

---

## GEMENGDE FONDUE ALL-IN

€ 14,95/pers.

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

## GEMENGDE FONDUE

€ 9,80/pers.

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

## EXTRA FONDUEBALLETJES

€ 1,60/4 st.

---

*Topper!*

## FEESTGOURMET ALL-IN

€ 16,75/pers.

Feestgourmet met koude groenten (supplement warme groenten: € 1,45/pers.), aardappeltjes om te bakken of verse frietjes, groentjes om te bakken en koude sausjes.

## FEESTGOURMET

€ 10,35/pers.

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

## KINDERGOURMET ALL-IN

€ 8,60/pers.

Kindergourmet met koude groenten (supplement warme groenten: € 0,70/pers.), aardappeltjes om te bakken of verse frietjes en koude sausjes.

## KINDERGOURMET

€ 6,50/pers.

Kipsteakje | cordon bleu | mini chipolataworstjes | burgertjes

## EXTRA LAMSKOTELETJE

€ 1,95/st.

## SUPPLEMENT WILDGOURMET (+/- 180gr)

hert | eend | fazant

€ 4,60/st.

---

*Nieuw*

## MIXED GRILL DELUXE ALL-IN

€ 23,95/pers.

Mixed grill deluxe met koude groenten (supplement warme groenten: € 1,45/pers.), aardappeltjes om te bakken of verse frietjes, groentjes om te bakken en koude sausjes.

## MIXED GRILL DELUXE

€ 17,80/pers.

Kalkoenhaasje | rundstournedos | varkenshaasje | entrecôte burger | chipolatta | visburger | gravad lax blokjes | gemarineerde zeebarbeel | scampi saté (2st.)

---



# PARTY

## BURGERBUFFET

*Vanaf 4 personen.*

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



€ 16,25/pers.

## PIZZAPARTY

*Vanaf 4 personen.*

Uw pakket bestaat uit 5 pizzabodems, 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.

€ 17,40/pers.

*Nieuw*

## CÔTE A L'OS MENU

*Vanaf 4 personen.*

Côte à l'os Rood ras van West-Vlaanderen (400 à 450g/pers.), met koude groenten (supplement warme groenten: € 1,45/pers.), gebakken krieltjes met spek of verse frietjes en een warme saus naar keuze (vanaf 5 pers., 2 sauzen mogelijk).

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

€ 19,50/pers.

# KLASSIEKERS

---

*Gevulde kalkoen en kerstgebraad zijn te verkrijgen van 11/12 t.e.m. 08/01*

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!

GARNITURENSHOTEL ALL-IN

Onze klassieke warme groenten, 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.

€ 8,45/pers.

# VOORGERECHTEN

---

## SOEPEN

Tomatensoep op grootmoeders wijze met balletjes  
Aspergesoep met snippers van groene asperges  
Bretoense vissoep

€ 4,50/liter

€ 5,40/liter

€ 6,60/liter

## KOUDE VOORGERECHTEN

Cravad lax met dille-komkommer en zure room  
Carpaccio van rundsfilet Rood ras van West-Vlaanderen met bijpassende afwerking

€ 11,90/pers.

€ 9,50/pers.

## WARME VOORGERECHTEN

Visserstoofpotje met 5 heerlijke vissoorten en groentjes  
Gebakken scampi (6st.) met spek in een nestje van appeltjes en een currysausje  
Huisbereide kaaskroket  
Huisbereide garnaalkroket  
Huisgemaakte Sint-Jakobsschelp (beschikbaar van 11/12 tot 31/1)

€ 9,50/pers.

€ 9,50/pers

€ 1,50/st.

€ 3,10/st.

€ 8,65/st.

# HOOFDGERECHTEN

---

## VISGERECHTEN

- Tongrolletjes met noordzee garnalensaus en gestoofde prei € 13,90/pers.  
Gebakken zalmfilet in hollandaisesaus met fijne groentjes € 16,95/pers.  
Kabeljauw in witte wijnsaus met winterse vergeten groenten € 15,80/pers.

## VLEESGERECHTEN

- Varkenshaasje 'duroc d'olives' met pepersaus € 10,60/pers.  
Kalkoenfilet met champignonsaus € 9,95/pers.  
Orloff gebrad in mornaysaus € 10,35/pers.

## WILDGERECHTEN

*Beschikbaar vanaf 15/10 tot 31/01.*

- Gebakken eendenborstfilet met sinaassausje € 15,20/pers.  
Jonge fazantfilet met garnituur van  
gekarameliseerde appel en Calvadossausje € 14,40/pers.  
Goudbruin gebakken parelhoenfilet in rode wijnsaus € 13,50/pers.  
Hertenkalf met grand veneursaus op wijze van de chef € 16,95/pers.

# BIJGERECHTEN

---

## KOUDE GROENTEN

- € 3,50/pers.  
Gemengde salade | tomaatjes | boontjes | worteltjes | komkommer

## WARME GROENTEN

- € 4,95/pers.  
Boontjes met spek | gestoofde worteltjes | gebakken witloof |  
Parijse champignons | appeltje met veenbessen

## AARDAPPELBEREIDINGEN

- Aardappelgratin (250g/pers.) € 2,50/pers.  
Gebakken krieltjes met spek (200g/pers.) € 2,60/pers.  
Koude aardappelsalade (200g/pers.) € 1,80/pers.  
Pastasalade (200g/pers.) € 3,50/pers.  
Broodjes (4st./pers.) € 1,90/pers.  
Verse aardappelkroketten € 0,30/st.  
Verse frieten (300g/pers.) € 1,20/pers.

## KOUDE SAUZEN

- € 1,80/150g.  
Cocktail | tartaar | honingmosterd | béarnaise |  
provençalse saus | mayonaise | ketchup

## WARME SAUZEN

- € 13,95/liter.  
Champignon- | peper- | béarnaise- | provençalse- | rode wijn- | portosaus



# MENU

De menu's zijn te verkrijgen van 17/12 tot 31/01.

FAMILIEMENU € 16,20/pers.

Tomatensoep op grootmoeders wijze met balletjes

\*

Kalkoenfilet met champignonsaus, koude groenten en aardappelkroketten

FEESTMENU € 22,85/pers.

Vissersstoofpotje

\*

Varkenshaasje met pepersaus, warme groenten en aardappelkroketten

FIJNPROEVERSMENU € 29,85/pers.

Gravad lax met dille-komkommer en zure room

\*

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

KIDSMENU € 6,90/pers.

Tomatensoep op grootmoeders wijze met balletjes

\*

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

*Nieuw* OPTIONEEL

€ 8,50/pers.

Vul uw menu aan met een heerlijk dessert!

Dessertbord van mascarpone met exotisch fruit, panna cotta met rode vruchtencoulis, chocomousse en macaron.





# KOUD BUFFET

*Te bestellen vanaf 4 personen.*

## VLEES- EN VISBUFFET € 21,30/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 € 26,90/pers.

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

# VERS VLEES

Gelieve vers vlees ook op voorhand te bestellen. Vraag naar bijpassende kruiden indien gewenst.

## RUNDSVLEES

Chateau briand, filet pur, rosbief extra mals, côte à l'os,...

## VARKENSVLEES 'DUROC D'OLIVES'

Varkenshaasje, varkenskroontje, varkensgebraad, ...

## KALFSVLEES

Kalfsgebraad, kalfsblanquette,...

## LAMSVLEES

Lamskroontje, lamskoteletje, lamsragout, lamshaasjes

## WILD *(beschikbaar van 15/10 tot 31/01)*

Kwartel  
Fazant, fazantfilet  
Parelhoen, parelhoenfilet  
Eendenborstfilet  
Hertenkalffilet, hertenragout  
Everzwijnragout

# 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	€ 3,00/st.
Tapasplank met potjes	€ 30,00/plank
Burgerbuffet (excl. toestellen)	€ 40,00/buffet
Pizzaparty (excl. toestellen)	€ 40,00/buffet
Borden	€ 3,00/st.
Voorgerecht ovenschotel	€ 10,00/st.
Kleine ovenschotel	€ 5,00/st.
Grote ovenschotel	€ 10,00/st.

Schotels koud buffet	€ 15,00/st.
Fonduestel   teppanyakiplaat   pizza oventje   partypan	€ 40,00/st.

### HUUR

Fonduestel   teppanyakiplaat   pizza oventje   partypan	€ 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 2022 en onder voorbehoud van prijswijzigingen.

# Info voor de feestdagen!

## 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 - 12u**

Voor **oudejaarsavond en nieuwjaarsdag**: bestellen kan tot **28/12 - 12u**

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 uw bestelling kunnen afhalen aan de achterkant van de slagerij. De locatie is Achterstraat 10. **Let op:** De winkel is dan gesloten. We zijn in de voormiddag wel open van 9u tot 12u.

Op **25 december en 1 januari** kan u uw bestelling komen afhalen in de winkel, tussen 9u en 11u. De winkel is intussen ook open.

## Openingsuren tijdens de feestdagen

Vrijdag 23 december: 8u - 12u15, namiddag gesloten

**Zaterdag 24 december: 9u-12u (winkel open)**

**Afhalingen: 14u-16u, Achterstraat 10 (winkel gesloten)**

**Zondag 25 december: 9u-11u**

Van maandag 26 december t.e.m. donderdag 29 december: normale openingsuren.

Vrijdag 30 december: 8u - 12u15, namiddag gesloten

**Zaterdag 31 december: 9u-12u (winkel open)**

**Afhalingen: 14u-16u, Achterstraat 10 (winkel gesloten)**

**Zondag 1 januari: 9u-11u**

Maandag 2 januari: gesloten

## Promoties!

Actie geldig van 24 december 2022 t.e.m. 1 januari 2023.

**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 CAVA

bij aankoop vanaf 4 personen  
mixed grill deluxe all-in.

## **BESTEL**

In de winkel, Lodorp 34 - Lotenhulle

Telefonisch, 051 68 82 07

Per mail, [info@slagerijleander.be](mailto:info@slagerijleander.be)

Via de webshop,

[www.slagerijleander.be](http://www.slagerijleander.be)

*Vanaf 1 januari!*

## **OPENINGSUREN**

Maandag: 8u -12u15 en 13u30 - **18u00**

Dinsdag: gesloten

Woensdag: 8u -12u15 en 13u30 - 18u00

Donderdag: 8u -12u15 en 13u30 - **18u00**

Vrijdag: 8u -12u15 en 13u30 - **18u00**

Zaterdag: 8u -12u15 en 13u30 - 18u00

Zondag: 8u -12u15

*Gewijzigde openingsuren tijdens de eindejaarsperiode..*