

EINDEJAARSFOLDER 2019



SLAGERIJ LEANDER - LODORP 34 - 9880 AALTER - 051 68 82 07

Wij willen u met deze folder helpen om een schitterend feestmaal op tafel te toveren.

We stellen alvast alles in het werk om er spetterende feestdagen van te maken en u culinair te verwennen.

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

- Kerstavond en kerstdag: voor 21 december

- Oudejaarsavond en nieuwjaarsdag: voor 28 december

U kan bestellen in de winkel, telefonisch, via mail of via de webshop.

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

Om het afhalen vlotter te laten verlopen zullen we op 24 en 31 december open zijn van 9u tot 12u en van 14u tot 16u.

We zijn gesloten tussen 12u en 14u om alles tijdig te kunnen klaarzetten voor de afhalingen.

Op kerstavond en oudejaarsavond kan u uw bestelling laten leveren tussen 16u en 18u.

We wensen u fijne feestdagen en een fantastisch 2020!

Leander & Lore

APERÓ

KOUDE HAPJES

Huisgemaakte pastrami van rundsfilet gegaardeerd met truffelolie en rucola salade	€ 1,60/st.
Wildpastei van ree met Ardeens uienconfijt en krokantje	€ 1,50/st.
Carpaccio van rundsfilet, Parmezaanse kaas en aceto balsamicocrème	€ 1,80/st.
Italiaans glaasje met tomaatjes, mozzarella en parmaham (24 maanden gerijpt)	€ 1,90/st.
Glaasje van gerookte zalm met granny smith	€ 1,80/st.
Tartaar van zeebaars met mosterdkaviaar	€ 2,00/st.
Gebakken scampi met frisse tomatensalsa	€ 1,80/st.
Glaasje van zalmmousse met kruidenmascarpone	€ 1,80/st.

APERÓ PLATEAU

vanaf 4 personen

€ 4,85/pers.

- Italiaans glaasje met tomaatjes, mozzarella en parmaham (24 maanden)
- Tartaar van zeebaars met mosterdkaviaar
- Wildpastei van ree met Ardeens uienconfijt en krokantje

TAPASPLANK

vanaf 6 à 8 personen

€ 40,00/plank

- Olijfjes, zongedroogde tomaatjes, peppaduws, huisgemaakte tapenade, kaasblokjes, saltufo,
- mini grisini's, tomaat-mozzarella spiesje, chorizo, gerookte kalkoenfilet, spaanse aperitiefsalami,
- pastrami, pain d'ardenne, kip aan't spit, spaanse ham met peper



OVENHAPJES

Mini christmas-meatball

€ 1,20/st.

Mini Italiaanse pizza

€ 0,75/st.

Kaasvidée

€ 0,75/st.

Garnaal-vidée

€ 0,95/st.

Scharrelkip boutjes

€ 0,50/st.

Mini gehakttaartjes

€ 0,80/st.

Gevulde champignon

€ 1,10/st.

Sint-Jakobsschelpje

€ 1,35/st.

Focaccio sgambato

€ 1,00/st.

Hartige hapjes (10st.)

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

€ 6,50/10 st.

Eindejaarsbox (10st.)

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

€ 9,95/10 st.



AAN TAFEL !

FONDUE

Gemengde fondue

Kippenfilet | varkenshaasje | chateaubriand | mini chipolataworstje | grillworstje | fondueballetjes | spekrolletje € 8,95/pers.

Luxe fondue

Gemengde fondue aangevuld met kangoeroefilet | lamshaasje | hertenkalffilet € 11,95/pers.

Extra fondueballetjes (4st.)

€ 1,60/supl.

GOURMET

Feestgourmet

Kipsteakje | varkensmedaillon | kalfslapje | rundstournedos met kruidenboter | cordon bleu | mini chipolataworstjes | burgertjes € 9,50/pers.

Kindergourmet

Kipsteakje | cordon bleu | mini chipolataworstjes | burgertjes € 5,50/pers.

Luxe gourmet

Kipsteakje | kalfslapje | rundstournedos met kruidenboter | cordon bleu | kangoeroefilet | hertenkalffilet | lamskoteletje | burgertje € 13,00/pers.

BURGERBUFFET

Het burgerbuffet bestaat uit 6 verschillende huisgemaakte burgertjes, broodjes, koude groenten, kazen en koude sauzen.

€ 14,60/pers.

U kan dit klaarmaken op de barbecue, de teppanyaki, de gourmet of in de oven.

PIZZAPARTY

Uw pakket bestaat uit pizzabodems (6st./pers.), 2 soorten sauzen, verschillende soorten garnituren, verschillende soorten kazen en kruiden. Plaats dit alles op tafel, laat uw gasten hun eigen pizza beleggen, plaats de pizza daarna in de oventjes.

€ 16,00/pers.



TEPPANYAKI

€ 19,90/pers.

Gemarineerd kippenhaasje | varkenshaasje fijne kruiden |
lamskoteletje kruidenboter | rundstournedos gewenteld in peper |
oosters gekruid burgertje | chipolata | kalfslapje

Gekruide zalmfilet | zeebaars | scampi's met tuinkruiden

Met aangepaste bakgroentjes en
een nieuwe variatie aan aardappeltjes!

TOPPER!

KLASSIEKERS

De feestdagen vieren kan ook op klassieke wijze, met een heerlijke kalkoen. Of snijdt u liever de warme beenham aan?

WARME BEENHAM (in stuk), vanaf 5 pers.
Supplement gesneden, vanaf 2 pers.

€ 5,25/pers.

€ 1,00/pers.

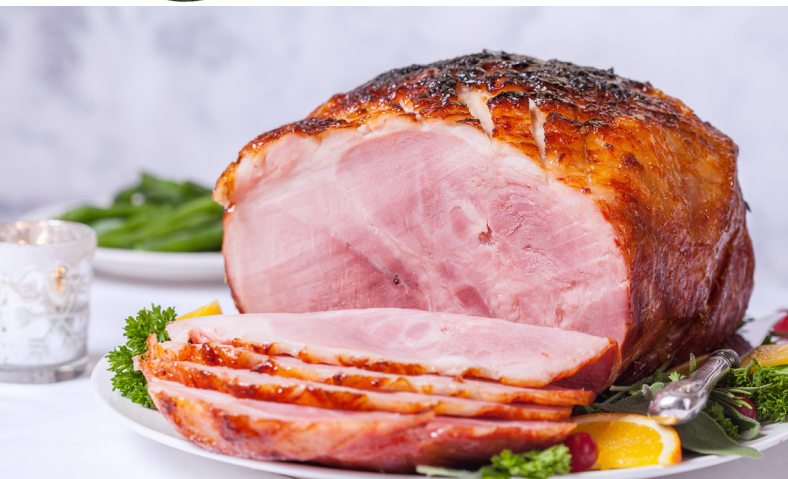
GEVULDE KALKOEN, vanaf 5 pers.

€ 21,25/kg

De kalkoen wordt gefarceerd met een gevogelte- kalfsvulling met truffel, pistache en champignons.

GRATIS

saus naar keuze! Keuze uit champignon -, provençalse-, peper-, béarnaise-, rode wijn- of portosaus





VOOR DE HOBBYKOKS

RUNDSVLEES (het Rood ras van West-Vlaanderen)

Chateau briand | filet pur | malse rosbief | carpaccio | côte à l'os

LAMSVLEES

Lamskroontjes | lamskoteletjes | lamsbout | lamsragout | lamshaasjes

WILD

Everzwijnragout | hertenkalffilet | kangoeroefilet

GEVOGELTE

Parelhoenfilets | gevulde kwarteltjes | fazantfilets | eendenborstfilet

VOORGERECHTEN

SOEPEN

Tomatensoep op grootmoeders wijze met balletjes	€ 3,50/liter
Aspergesoep met snippers van groene asperges	€ 4,50/liter
Feestelijke bospaddestoelensoep met garnituur van shiitake	€ 4,70/liter
Waterkerssoepje met zalmsnippers	€ 4,50/liter
Oostduinkerkse garnalensoep	€ 5,50/liter
Klassieke bisque van kreeft met verse rivierkreeftjes	€ 8,10/liter



KOUDE VOORGERECHTEN (op bord)

- Carpaccio van rundsfilet (Rood ras van West-Vlaanderen) met rucola, aceto balsamicocrème en parmezaan € 8,50/pers.
- Carpaccio van gerookte zalm en bietjes € 11,90/pers.
- TOPPER!** Eigenzinnige tomaat-garnaal dagprijs
- Trio van wildpastei afgewerkt met uienconfijt en een notensalade € 7,20/pers.

WARME VOORGERECHTEN (in ovenschaaltje)

- TOPPER!** Sint-Jakobsvruchten met gestoofde prei en zoete aardappel € 11,30/pers.
- Tongrolletjes met nantuasaus en groentenbundeltje € 9,90/pers.
- Visgratin € 8,50/pers.
- Gebakken scampi's (6st.) met spek in een nestje van appeltjes met een currysausje € 8,95/pers.
- Huisbereide kaaskroket € 1,50/st.
- Huisbereide garnaalkroket € 2,30/st.
- Sint-Jakobsschelp € 6,95/st.



HOOFDGERECHTEN

Alle gerechten worden gepresenteerd in vuurvaste schotels, feestelijk afgewerkt met garnituren.

Zo kan u deze eenvoudig opwarmen en op tafel plaatsen.

VISGERECHTEN (inclusief bijpassende groenten)

Zeeduivel in currysaus op wijze van de chef met
brunoise van prei en wortel € 13,95/pers.

Tongrolletjes in joinville saus met julienne groenten € 13,90/pers.

Gebakken zalmfilet in hollandaise saus met € 12,90/pers.

zucchini groenten en handgepelde garnalen

Kabeljauw met ratatouille op wijze van de chef € 12,95/pers.

VLEESGERECHTEN

Kalkoenrollade met druivensaus € 7,30/pers.

Varkenshaasje met groene pepersaus € 8,25/pers.

Kalkoenfilet in champignonsaus € 7,95/pers.

Nieuw-Zeelands lamskroontje in kruidensausje € 9,90/pers.

Gevulde kalfsrollade met witloof in diane saus € 12,30/pers.



WILDGERECHTEN

Gebakken eendenborstfilet met sinaassaus

€ 10,60/pers.

Jonge fazantfilet met gekarameliseerde appel en Calvadossausje

€ 10,10/pers

Goudbruin gebakken parelhoenfilet in bordelaisesaus

€ 9,80/pers.

Hertenkalf met grand veneursaus op wijze van de chef

€ 15,95/pers.



SAUZEN

Koude sauzen

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

€ 1,25/150g

Warme sauzen

Champignon- | provençaalse- | peper- | béarnaise- | rode wijn- | porto saus

€ 6,00/500g



BIJGERECHTEN

KOUDE GROENTEN

€ 3,50/pers.

Gemengde salade | handgesneden tomaatjes met verse ui |
boontjes | worteltjes | komkommer

WINTERGROENTEN

€ 4,45/pers.

Gebakken witloof | peertjes in rode wijn |
gestoofde bospaddestoelen | jonge wortelsteeltjes

WARME GROENTEN

€ 3,95/pers.

Boontjes met spek | gebakken witloof | gestoofde wortels |
appeltje met veenbessensaus

RATATOUILLE (courgette, aubergine en tomaat) € 2,50/pers.

AARDAPPELBEREIDINGEN

Pommes d'ûchesse (2x100gr) € 2,60/pers.

Aardappelgratin (200 gr) € 2,00/pers.

Gebakken krieltjes met spek (200 gr) € 1,60/pers.

Bakaardappeltjes (150 gr) € 1,60/pers.

Koude aardappelsalade (200 gr) € 1,30/pers.

Broodjes (4st./pers.) met boter € 1,80/pers.

Verse aardappelkroketten € 0,25/st.

Verse frietjes (350 gr) € 1,20/pers.





SHARING DINNER

€ 27,45/pers.

BESCHIKBAAR VANAF 12 PERSONEN

TAPASPLANKEN

Olijfjes, zongedroogde tomaatjes, peppaduws, huisgemaakte tapenade, kaasblokjes, saltufo, mini grisini's, tomaat-mozzarella spiesje, chorizo, gerookte kalkoenfilet, spaanse aperitiefsalami, pastrami, pain d'ardenne, kip aan't spit, spaanse ham met peper



KOUDE GERECHTEN

- Gerookte zalm met zalmsnippers
- Huisgemaakte pastrami van rundsfilet gegaardeerd met truffelolie en rucola salade
- Tomaat - mozzarella en basilicum
- Topfiit salade met rucola en zongedroogde tomaatjes
- Gemengde salade met kerstomaatjes
- Gevulde aardappel op z'n Italiaans
- Broodassortiment

WARME GERECHTEN

- Patatas bravas
- Taco's met gegrilde kip
- Visgrätin
- Italiaanse pizza
- Ratatouille
- Varkenshaasje met groene pepersaus

MENU

KLASSIEKERMENU

€ 13,65/pers

Tomatensoep op grootmoeders wijze met balletjes

*

Kalkoenfilet in champignonsaus, warme groenten en aardappelkroketen

KERSTMENU

€ 16,95/pers

Aspergesoep met snippers van groene asperges

*

Zeeduivel in currysaus op wijze van de chef met brunoise van prei en wortel en dûchesse aardappelen

EINDEJAARSMENU

€ 23,40/pers

Sint-Jakobsvruchten met gestoofde prei en zoete aardappel

*

Varkenshaasje met groene pepersaus, wintergroenten en aardappelgratin

FIJNPROEVERSMENU

€ 28,65/pers

Carpaccio van gerookte zalm en bietjes

*

Hertenkalf met grand veneursaus op wijze van de chef, ratatouille en aardappelkroketen

KOUDE BUFFETTEN

BREUGELBUFFET

€ 13,90/pers

Sneetje boerenpaté
Sneetje boerenworst
Roosje van gekookte ham
Droge worstjes
Gebakken rosbeef
Gebraden filet
Huisgemaakt hoofd vlees
Huisgemaakte crèmepaté
Filet de Sax
Gebakken mosterdspek
Huisgebakken fricandon
Rauwe ham van het huis
Gebakken kippenbout
Aangevuld met groenten, koude sauzen,
assortiment zoet-zuur, mosterd en pickles

VLEES-VISBUFFET

€ 18,30/pers

Gebakken rosbeef
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

VLEESBUFFET

€ 11,50/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
Gebakken kippenbout
Aangevuld met groenten, fruit en koude sauzen

FEESTBUFFET

€ 23,90/pers

Gebakken rosbief
Gebraden filet
Gekookte hamrol met asperges
Rauwe ham van het huis met meloen
Huisbereid kalkoenwit
Huisgemaakte pastrami met rucola
Tomaat-garnaal
Eitje gevuld met krab
Sneetje gerookte zalm
Stukje gepocheerde zalm
Sneetje heilbot
Haringhapje in curry
Gerookte forelfilet
Gerookte zalmzalade
Gebakken scampispies
Aangevuld met groenten, fruit en koude sauzen



WAARBORGEN & HUUR

WAARBORG

Aperitiefhapjes	€ 1,00/st.
Tapasplank met bijhorende potjes	€ 20,00/plank.
Burgerbuffet (excl.toestel)	€ 40,00 /buffet
Pizzaparty (excl.toestel)	€ 40,00/buffet
Borden	€ 3,00/st.
Voorgerecht ovenschotel	€ 5,00/st.
Kleine ovenschotel	€ 5,00/st.
Grote ovenschotel	€ 10,00/st.
Sharing dinner	€ 40,00/buffet

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.

Wanneer u een bestelling plaatst voor kerst vragen wij u om de schotels ten laatste op zondag 29 december terug te brengen.

Wanneer u een bestelling plaatst voor eindejaar vragen we u deze ten laatste op zondag 12 januari terug te brengen.

OPWARMTIPS

De bereidingswijze zal vanaf dit jaar terug te vinden zijn op het etiket dat op u gerechten zal kleven bij afhaling.

Voor verdere uitleg kan u uiteraard steeds bij ons terecht.

BESTEL

In de winkel, Lodorp 34 - Lotenhulle

Telefonisch, 051 68 82 07

Per mail, info@slagerijleander.be

Via de webshop, www.slagerijleander.be

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Dinsdag 24 december: 9u tot 12u en 14u tot 16u

Woensdag 25 december: 10u tot 12u

Donderdag 26 december: 8u tot 12u15

Dinsdag 31 december: 9u tot 12u en 14u tot 16u

Woensdag 1 januari: 10u tot 12u

Donderdag 2 januari: gesloten



Slagerij Leander

-

www.slagerijleander.be

-



[slagerijleander](https://www.instagram.com/slagerijleander)