

*Speciaal voor Kerstmis**

- Gevulde kalkoen met farce van champignons, truffels, mandarijntjes, cognac en gehakt; appelsiensaus inbegrepen, enkel nog op te warmen. € 8,90/p

Schotels

- Fondue: gemengd vlees 350gr p € 8,95/p
- Gourmet: gemengd vlees 350gr p € 8,95/p
- Steengrill: gemengd vlees 350gr p € 8,95/p
- Koude sausjes € 7,90/kg
- Groentenschotel € 4,90/p

Tip van uw slager!

- Aangepaste achtergrondmuziek brengt sfeer
- Zorg ervoor dat de kamertemperatuur niet te warm is
- Laat voldoende tijd tussen de gerechten
- Voorzie een hapje of een soepje voor de late uurtjes

De bereide gerechten zijn rijkelijk overgoten met bijgepaste warme sauzen en dienen door u nog enkel te worden opgewarmd in een microgolfoven, warmwaterbad of voorverwarmde oven, zodat u als gastvrouw/heer ook kan meegenieten van het feest.

Of bent u beste klant, zelf de meesterkok...
Dan hebben wij voor u alles wat u nodig hebt voor een succes bij uw genodigden.

Bestel tijdig en eet smakelijk!!

Openingsuren tijdens de feestdagen

woensdag 23 december: open van 8.00u tot 12.30u -
13.30u tot 18.00u
donderdag 24 december: open van 8.00u tot 16.00u (doorlopend)
vrijdag 25 december: gesloten
zaterdag 26 december: open van 8.00u tot 17.00u (doorlopend)
zondag 27 december: open van 8.00u tot 13.00u
woensdag 30 december: open van 8.00u tot 12.30u -
13.30u tot 18.00u
donderdag 31 december: open van 8.00u tot 16.00u (doorlopend)
vrijdag 1 januari: gesloten
zaterdag 2 januari: open van 9.00u tot 17.00u (doorlopend)
zondag 3 januari: open van 8.00u tot 13.00u

*Uw slager wenst u alvast
smakelijke eindejaarsfeesten!*

Slagerij De Vleesberg

J.de Cordesstraat 118
2580 Beerzel
Tel: 015/75 38 46

Openingsuren:

Dinsdag, woensdag & vrijdag:
van 8.00u tot 12.30u en van 13.30u tot 18.00u,
Zaterdag van 8.00u tot 17.00u doorlopend,
Zondag van 8.00u tot 13.00u.
Maandag & donderdag gesloten

Feestfolder



Slagerij De Vleesberg

Jan de Cordesstraat 118
2580 Beerzel
Tel: 015/75 38 46

Feestsoepen

- Tomatenroomsoep met balletjes € 4,90/l.
- Chinese tomatensoep € 4,90/l.
- Aspergeroomsoep € 4,90/l.
- Wortel - seldercrèmesoep € 4,90/l.
- Kalfscrèmesoep € 6,50/l.
- Kreeftensoep € 9,50/l.

Voorgerechten

- Vidée kip € 3,90/st.
- Sint-Jacobsschelpen € 8,80/st.
- Kaaskroketten vers € 1,95/st.
- Garnaalkroketten vers € 2,95/st.
- Tomaat garnaal € 7,95/st.

Alles Huisbereid

Al onze gerechten worden met de nodige zorg en correcte vakkennis bereid!

Hoofdgerechten: Warm

- Kalkoen met sinaasappelsaus* € 8,90/p
- Orloffgebraad met kaassaus € 9,90/p
- Varkenshaasje in eekhoortjesbroodsous € 11,90/p
- Kalkoenfiletblokjes met witte muskaatdruifjes* € 9,90/p
- Wildstoofpotje € 9,90/p
- Hertentfilet met appeltjes gevuld met veenbessen € 14,80/p
- Everzwijnfilet met peertjes en Morillesaus € 14,80/p
- Hindekalffilet met eekhoortjesbroodsous € 14,80/p
- Ossentong in madeirasaus € 9,80/p
- Zalmfilet in mousselinesaus € 13,80/p
- Kabeljauw met garnaal en prei € 13,80/p
- Oostendse tongrolletjes € 14,80/p
- Konijnenbillen op wijze vd chef € 9,90/p
- Varkenswangetjes v/h huis € 8,90/p

Alle warme gerechten zijn voorzien van kroketten (6) en warme groenten.

*Bij gerechten met een * worden geen groenten voorzien.*

Bestelling niet combineerbaar per persoon

Hoofdgerechten: Koud

- Koud buffet
- Charcuterieschotel
- Kaasschotel
- Patéschotel: ass. wild paté en huisbereide paté's met confit. en garnituur.

Alle koude gerechten zijn voorzien van brood.

Desserten

- Chocomousse bruin
- Rijstpap, wit, geel of fruit
- Tiramisu
- Kaasschotel

Vers vlees

(apart te verkrijgen, gebraden)

- Varkenshaasje
- Varkensgebraad
- Rosbief
- Kalkoengebraad
- Struisvogelfilet
- Lamsfilet
- Lamskroontje
- Ossentong
- Filet van Mechelse koekoek

Sauzen

- Wildsaus
- Sinaasappelsaus
- Peppersaus
- Champignonsaus
- Eekhoortjesbroodsous

Diverse

- Krielpatatjes
- Puree
- Broodassortiment
- Warme aperitiefhapjes (20st.) 12,00€

Onze menu's

Menu 1	Menu 2*	Menu 3
Aspergeroomsoep ***	Tomatenroomsoep met balletjes ***	Tomatenroomsoep met balletjes ***
Garnaalkroketten ***	Kaaskroketten ***	Kaaskroketten ***
zalmfilet in mousselinesaus ***	Kalkoenblokjes met muskaatdruifjes ***	Hindekalffilet met eekhoortjesbroodsous ***
Dessert ***	Dessert ***	Dessert ***
+ 6 kroketten gratis ***	+ 6 kroketten gratis ***	+ 6 kroketten gratis ***
€ 23,80/p	€ 18,90/p	€ 23,90/p
Menu 4	Menu 5	Menu 6
Kalfscrèmesoep ***	Aspergeroomsoep ***	Wortel-selder-crème-soep ***
St.-Jacobsschelp ***	Garnaalkroketten ***	duo van kaas- en garnaalkroket ***
Hertenfilet met appeltjes & veenbessen-bosvruchtensaus ***	Varkenshaasje met eekhoortjesbrood ***	Wildstoofpotje ***
Dessert ***	Dessert ***	Dessert ***
+ 6 kroketten gratis ***	+ 6 kroketten gratis ***	+ 6 kroketten gratis ***
€ 27,80/p	€ 22,90/p	€ 25,80/p