



Slagerij Traiteur
Aendekerk

Feestfolder 2024-2025

Heerlijke feestmenu's voor het eindejaar.

APERITIEF TO SHARE

De Tapasplank € 65,00

Gezellig aperitieven... met de tapasplank wordt het feest compleet.
Een exclusieve tapas aperitiefplank voor +- 4 personen met 14 verschillende soorten aperitiefhapjes en een fles cava l'arbo 1919 brut inbegrepen

Truffelsalami, apero chorizo, finger fuet salami, kippenpiesje, gehaktballetje, kippenknotsje, grillworst, gekruide mozzarella balletjes, flandrien kaas, gevulde peppadews, vleesbroodje, zwarte olijven, lookbroodje, dipkaas met grissini

• Waarborg tapasschotel € 25,00

Bladerdeeghapjes Vis (12stuks) € 18,95

Bladerdeeghapjes Assorti Vlees/Vis (12stuks) € 18,95

Mini Hamburger met Cheddarkaas (12stuks) € 12,95

Mini Tartelette Bolognaise (10 stuks) € 13,95

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

Verse Noordzee Zalmcocktail € 7,95/pp.

Poké bowl cocktail met King Krabsalade € 10,95/pp.

Tartaartje van scampi met avocado € 11,50/pp.

Vitello Tonato € 9,95/pp.

Runder Picanha met Chimichurri € 10,95/pp.

Vijgencarpaccio met Sgambatoham, Rucola en Walnoten € 10,95/pp.

• Borg coupe € 4,00/st.

• Borg bord € 4,00/st.

WARM VOORGERECHTEN

Farfalle met Kalkoenroomsausje € 8,95/pp.

Maccharoni met Serranoham, Champignons in Pestosausje € 8,95/pp.

Fettucini met pollo tartufo in een Boschampignonsausje € 9,25/pp.

Tagliatelli met Scampi's in Tomatensausje € 10,25/pp.

Vispannetje met puree in Bretoense vissausje € 10,25/pp.

Aubergine Rollade met Zuiderssausje € 9,75/pp.

• Borg visschaaltjes € 4,00/st.

SOEPEN

Tomatenroomsoep € 5,25/liter

Soepballetjes (+- 40gr/pp) € 18,95/kg

Wortel-kokossoep met Curry € 5,50/liter

Aspergeroomsoep € 5,75/liter

Kippenroomsoep met fijne groentjes € 5,25/liter

Bospaddenstoelenroomsoep € 5,95/liter

Kreeftenroomsoep € 7,95/liter

HOOFDGERECHTEN

Gevulde kalkoenfilet met een saus naar keuze € 12,95/pp.

Kalkoenfiletgebraad met een saus naar keuze € 11,50/pp.

Konijn op grootmoeders wijze € 12,50/pp.

Varkenshaasje met een saus naar keuze € 11,95/pp.

Ardeens varkenshaasje met een saus naar keuze € 12,95/pp.

Hertenkalfilet met een saus naar keuze € 17,95/pp.

Eendenborstfilet € 14,95/pp.

Zeetongrolletjes met een saus naar keuze € 13,95/pp.

Gegrilde zalmfilet met een saus naar keuze € 13,95/pp.

Vispannetje € 13,45/pp.

SAUZEN VOOR DE VLEESGERECHTEN

Champignonroomsaus, Peperroomsaus, Portosausje, Jagersausje, Wild – Pepersausje, Stroganoffsaus, Wildsausje met veenbessen

SAUZEN VOOR DE VISGERECHTEN

Witte wijnsausje met fijne groentjes, Kreeftensausje met fijne groentjes, preiroomsausje

WARM GROENTENKRANS

Warme groentenkrans (3 soorten uit te kiezen) € 5,95/pp.

Gestoomde boontjes met spekjes, Parijse worteltjes wortel met erwten, witte kool met bechamelsaus, gestoomd witloof, gevulde champignons, gevulde appel met veenbessen, gemarineerde wijnpeertjes

AARDAPPELGERECHTEN

Verse aardappelkroketten (10 stuks per bakje) € 3,90/per bakje.....

Aardappelgratin € 3,50/pp.

Aardappelpuree € 3,50/pp.

Aardappelgratintaartjes € 3,95/pp.

Krieltjes in schil met rozemarijn € 3,75/pp.

DESSERTEN

Trio van mini-dessertjes € 6,95/pp.

Chocomousse, tiramisu van speculoos, panna cotta met rode vruchten

Chocolademousse van het huis € 3,50/pp.

Mascarponecrème met advocaat en crumble € 3,75/pp.

Tiramisu met speculoos en bosvruchten € 3,95/pp.

Crème Brûlée € 3,50/pp.

• Borg dessertcoupe € 3,00/st.

• Borg 3 mini-glaasjes € 4,50/st.

Feestmenu's

MENU 1

(min. 4 pers.) - € 33,80/pp.

Verse Noordzee zalmcocktail

~

Tomatenroomsoep

~

Kalkoenfilet in een sausje naar keuze
met fijne wintergroentjes (3 soorten te kiezen) en kroketten

~

Chocolademousse van het huis

.....

VISMENU

(min. 4 pers.) - € 39,50/pp.

Tartaartje van scampi met avocado

~

Kreeftenroomsoep

~

Gegrilde zalmfilet
met fijne wintergroentjes (3 soorten te kiezen) en kroketten

~

Mascarponecrème met advocaat en crumble

.....

MENU 2

(min. 4 pers.) - € 34,95/pp.

Fettucini met pollo tartufo in boschampignonsaus

~

Aspergeroomsoep

~

Varkenshaasje in een sausje naar keuze
met fijne wintergroentjes (3 soorten te kiezen) en kroketten

~

Crème brûlée

.....

WILDMENU

(min. 4 pers.) - € 42,50/pp.

Runder Picanha met chimichurri

~

Bospaddenstoelenroomsoep

~

Hertenkalfilet in een sausje naar keuze
met fijne wintergroentjes (3 soorten te kiezen) en kroketten

~

Tiramisu met speculoos en bosvruchten

.....

Sfeertafelen

FONDUE

Fondue (± 350gr vlees/pp.)

Biefstuk, varkensfilet, kipfilet, kalkoenfilet, gehaktballetjes, spekrolletjes

€ 14,95/pp.

Fondue de luxe (± 350gr vlees/pp.)

Biefstuk, kalfssteak, varkenshaasje, kipfilet, gehaktballetjes, scampi in filodeeg

€ 16,95/pp.

Fondueolie 1liter

€ 8,90/1liter

GROENTEN & SAUZEN

Groentenbuffet met sauzen

Slamix, tomatensla, pastasalade, rijstsalade, aardappelsalade, komkommersla, wortelsla, witte koolsalade, cocktailsaus, provençaalse saus.

€ 7,95/pp.

Sauzen (2 soorten uit te kiezen)

Cocktailsaus, provençaalse saus, tartaar, tzatziki, Toscaanse saus, vinaigrette-bieslook.

€ 1,50/pp.

GOURMET

Gourmet (± 350gr vlees/pp.)

Biefstuk, schnitzel, kipfilet, slavinkje, gyros, souvlaki, hamburger, gerookt spek, mini-worstje

€ 14,95/pp.

Gourmet de luxe (± 350gr vlees/pp.)

Biefstuk, varkenshaasje, gourmetburger, souvlaki, vleeslolly, kipfilet, lamskroontje, gerookt spek, mini-worstje

€ 16,95/pp.

Visgourmet (± 350gr vis/pp.)

Zalmfilet, roodbaarsfilet, tonijnfilet, scampi's, kabeljauwfilet, visbrochette.

€ 18,95/pp.

TEPPANYAKI

Gemarineerde steak, kippenmignonette, souvlaki, chipolata, gemarineerd varkenshaasje, shoarma, scampispiesje, botervismedaillon

€ 18,95/pp.

MEATLOVER PLATE

± 400gr klassevlees voor een topdegustatie

Kan op een gourmettoestel of teppanyaki plaat
Entrecôte Scottonabeef, steak van Ibericovarken, Italiaans varkenshaasje, Black Agnus filet pure, hertenkalfje, lamskroontje, eendenborstje, speenvarken Frenched Racks

€ 25,95/pp.

STEAK VAN HERTENKALF

Voor gourmet / teppanyaki, schoteltje van 3 stuks

€ 8,95/ schotel

Koude buffetten

FEESTBUFFET

€ 27,95/pp. (min. 4 personen)

Gepocheerde zalm garni, scampi's en rivierkreeftjes
Tomaat met grijze garnalen, gerookte heilbot en gerookte forel
Kippenboutje met fruit, rostinatorletje met asperges
Kalkoenborstje, allerlei verse rauwe groenten
Salades: aardappelsla, komkommersla, rijstsalade, pasta
1/2 ei, cocktailsaus & tartaarsaus, 2 sandwiches per persoon

POPULAIRBUFFET

€ 24,95/pp. (min. 4 personen)

Gepocheerde Zalm garni, scampi's en rivierkreeftjes
Tomaat met grijze garnalen, kippenbil of halve kipfilet met fruit
Duroc hamrolletje met asperge, rosbief, varkensgebraad
Allerlei verse rauwe groenten
Salades: aardappelsla, komkommersla, rijstsalade, pasta
1/2 ei, cocktailsaus & tartaarsaus, 2 sandwiches per persoon

CHARCUTERIESCHOTEL

€ 14,95/pp.

Schotel samengesteld uit verschillende soorten van onze allerfijnste charcuterie, mooi geschikt en gegarneerd op een schotel

KAASSCHOTEL

€ 16,95/pp.

Assortiment van 8 soorten aangepaste fijne, hartelijke streekazen
Gegarneerd met vers fruit, noten en vijgen.



Koude schotels

Mooi afgewerkte koude schotels gepresenteerd op grote dekborden per persoon.

DEKBORD "CLASSIC"

€ 16,95 pp. (waarborg bord € 5,00)

Gepocheerde zalmfilet
Tomaat met grijze garnalen
Spiesje van kipfilet
Duroc hamrolletje met asperge
2 mini-carré broodjes
Rauwe groenten
Aardappelsalade, rijstsalade
1/2 ei
Cocktailsaus

DEKBORD "QUALITY"

€ 17,95 pp. (waarborg bord € 5,00)

Gepocheerde zalmfilet
spiesje met gegrilde scampi's
spiesje van kipfilet
rostinatorletje met asperge
kalkoenfiletgebraad
2 Mini-carré broodjes
Rauwe groenten
Aardappelsalade, rijstsalade
1/2 Ei
Cocktailsaus

NOG EVEN PRAKTISCH

Om teleurstellingen te voorkomen, reserveer tijdig uw gerechten en schotels. Eenmaal het aantal personen bereikt is, kunnen wij geen bestellingen meer aannemen. Om alles vlot te laten verlopen, kunnen wij geen wijzigingen doen aan de samenstelling van schotels en menu's.

Bij afhaling krijgt u een duidelijke omschrijving hoe u de gerechten best warm kan maken. Alle gerechten dienen voor **minstens 2 personen** besteld te worden.

Weg naar Gruitrode 13
3660 Opglabbeek
089 854 283

www.slagerij-aendekerk.be

HOE KAN U EEN BESTELLING PLAATSEN?

- Via de webshop

Surf naar www.slagerijaendekerkwebshop.be. Hier ga je naar Feestfolder Warm Eten ofwel Feestfolder Koude Buffetten, Sfeertafelen en vul je de bestelling in.

Gelieve af te rekenen via het betaalsysteem.



- Via mail

Stuur je bestelling door via info@slagerij-aendekerk.be graag steeds naam- adres- telefoonnr mee te delen bij het versturen van een bestelling via mail.

Jullie ontvangen van ons een bestelbon van zodra jullie bestelling verwerkt is. Jullie kunnen het bedrag overschrijven ofwel in de winkel komen afrekenen. Kijk deze goed na op eventuele fouten. Gelieve wel rekening mee te houden dat je kopie van uw bestelbon in je ongewenste mails kan terecht komen !!!

Wij vragen dit jaar om alle bestellingen vooraf te betalen. Wij gaan al het mogelijke doen om geen wachtrijen te hebben dit kan enkel indien door niet meer af te rekenen bij afhaling. Breng zeker je bestelbon mee bij afhaling. Om praktische redenen kunnen bestellingen niet telefonisch gedaan worden.

Alvast bedankt voor jullie vertrouwen! Fijne feestdagen

TERUGBRENGEN LEEGGOED (Uw betaalde waarborg krijgt u terug in de winkel.)

- **TUSSEN KERST EN NIEUWJAAR**

Vanaf VRIJDAG 27 en ZATERDAG 28 December tijdens openingsuren. Uw betaalde waarborg krijgt u terug in de winkel.

- **NA NIEUWJAAR**

Vanaf VRIJDAG 3 en ZATERDAG 4 Januari tijdens de openingsuren. Uw betaalde waarborg krijgt u terug in de winkel.

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Vrijdag 20 december 9.00 uur tot 12.00 uur - 13.00 uur tot 18 uur

Zaterdag 21 december 8.00 uur tot 17.00 uur

Zondag 22 december GESLOTEN

Maandag 23 december GESLOTEN

Dinsdag 24 december OPEN 9.00 uur tot 12.00 uur - Enkel voor afhaling bestellingen vers vlees, charcuterie

14.30 uur tot 16.00 uur - Enkel afhaal bestellingen

Woensdag 25 december OPEN 10.00 uur tot 12.00 uur - Enkel afhaal bestellingen

Donderdag 26 december GESLOTEN

Vrijdag 27 december 9.00 uur tot 12.00 uur - 13.00 uur tot 18 uur

Zaterdag 28 december 8.00 uur tot 17.00 uur

Zondag 29 december GESLOTEN

Maandag 30 december GESLOTEN

Dinsdag 31 december OPEN 9.00 uur tot 12.00 uur - Enkel voor afhaling bestellingen vers vlees, charcuterie

14.30 uur tot 16.00 uur - Enkel afhaal bestellingen

OPGELET:

Onze winkel is gesloten op woensdag 1 januari en donderdag 2 Januari
Wij gaan terug open op vrijdag 3 januari 2025.

Naam: _____ Telefoon: _____

Adres: _____

Afhaaldatum: _____ Afhaaluur: _____