

Beste klanten,

De eindejaarsfeesten staan weer voor de deur en daarbij hoort gezellig tafelen met lekker eten. Daarvoor staan wij graag tot uw dienst.

Om de grootste zorg aan al uw bestellingen te kunnen besteden vragen wij u om alles tijdig te bestellen: voor Kerstmis ten laatste op maandag 21/12, voor Nieuwjaar ten laatste op maandag 28/12. Bijgevoegd bij deze folder en in de winkel vindt u speciale bestelbonnen. Gelieve deze bonnen dan ook te gebruiken om uw bestelling door te geven.

Online bestellingen voor het eindejaar

U kan uw bestellingen voor het eindejaar 24/12, 25/12, 31/12 en 1/1 ook online doorsturen via onze website.

Deze moeten dan ook ten laatste op 21/12 binnen zijn voor kerstmis en op 28/12 voor nieuwjaar.

Bestellingen voor alleen charcuterie (geen schotels) mogen nog doorgestuurd worden tot 23/12 (kerst) en 30/12 (nieuwjaar).

Uw **bestelling** is pas **definitief** bevestigd als u van ons een **bevestigingsmail** ontvangen hebt **met** daarin uw **bestelnummer**. Dat nummer moet u zeker meebrengen naar de winkel als u uw bestelling komt afhalen.

Bij het afhalen van uw bestellingen krijgt er **op 24/12 en 31/12 niemand voorrang** in de winkel daar iedereen dan een bestelling komt afhalen. **Ook geen online-bestellingen!!!**

Op 24/12 en 31/12 aanvaarden wij geen online bestellingen!!

Aperitiefhapjes

Huisbereide worstenbroodjes	0,90 €/st
Mini pizza	0,85 €/st
Huisbereide ovenhapjes (16 stuks)	16,00 €/doos
Authentieke mini bruschetta (3 smaken, 6 stuks)	4 €/doos
Ovengebakken kippenapero's	11,50 €/kg
Assortiment van 3 aperitiefhapjes	5,50 €/assort.

*Glaasje gevuld met kreeft-krab**

*Glaasje met forelmousse**

*Glaasje gevuld met meloen en gandasnippers**

Tapasschotel (vanaf 4 pers.)* 9,80 €/pers

Mix van koude en warme hapjes: ansjovis, olijven, zongedroogde tomaten, peppersweet, kaas, italiaanse ham, bruschetta's, carpacciorolletje, grillworst, kippenapero, tomaat-mozarellaspiesje

NIEUW!!! Assortiment tapenades:

Tomaat tapenade	15,80 €/kg
<i>Tomaat met groene olijven</i>	
Zoete peper roomkaas tapenade	25,50 €/kg
<i>Zoete pepers, paprika, roomkaas</i>	
Sweet bite tapenade	18,90 €/kg
<i>Oranje babypuntpaprika, paprika, tomaat, groene olijf</i>	

Soepen

Tomatensoep met balletjes	3,80 €/L
<i>De klassieker met verse balletjes</i>	
Aspergeroomsoep	4,20 €/L
<i>Fijne roomsoep afgewerkt met asperges</i>	
Soep van Parijse champignons	4,00 €/L
<i>Afgewerkt met broodcroutons</i>	
Consommé van hoevekip	5,00 €/L
<i>Heldere bouillon met julienne groenten en stukjes hoevekip</i>	
Knolseldersoep	5,90 €/L
<i>Met verse zalmsnippers</i>	
Zeebrugse vissoep	7,30 €/L
<i>Vissoep rijkelijk gevuld met stukjes vis</i>	

Soepballetjes zijn apart te verkrijgen. (10,00 €/kg)

Koude voorgerechten

Carpaccio van eerste keus rundsvlees*	8,60 €/st
<i>Afgewerkt met parmezaan, rucola en pijnboompitten</i>	
Klassieke grijze garnalencocktail*	7,30 €/st
Vitello Tonato *	8,50 €/st
<i>Kalfsgebraad afgewerkt met een sausje van tonijn, ansjovis en kappertjes</i>	

Warme voorgerechten

Tongrolletjes van het huis*	8,30 €/st
<i>Afgewerkt met zalm en garnalen in een vissaus en een toefje puree</i>	
Scampi van de chef*	8,50 €/st
<i>6 gepelde scampi met een mengeling van zuiderse groenten en pasta</i>	
Visvideeke (koekje apart)	4,80 €/st
Koninginnehapje De Luxe (koekje apart)	5,00 €/st
<i>Feestelijke vol au vent met stukjes zwezerik</i>	
Koninginnehapje (koekje apart)	3,60 €/st
Gevulde noordzeeschelp*	4,30 €/st
Kaaskroket	1,40 €/st
Garnaalkroket	2,35 €/st
Kroket van fazant	2,35 €/st
Kroket van wilde eend	2,35 €/st

Hoofdgerechten met vis

Tongrolletjes van het huis	17,00 €/pers
<i>Afgewerkt met zalm en garnalen in een vissaus</i>	
Vispannetje van de chef	15,60 €/pers
<i>Gevuld met tongrolletje, zalm, kabeljauw en grijze garnalen in een wijnsaus met fijne groentjes</i>	
Visrolletjes in preisau	16,00 €/pers
<i>Heerlijke visrolletjes in een wijnsaus met vers gesneden prei</i>	
Scampi van de chef	15,50 €/pers
<i>10 gepelde scampi met een mengeling van zuiders groenten</i>	

Aardappelbereiding naar keuze inbegrepen: Kroketten, gratin of puree

Hoofdgerechten met vlees

Varkenshaasje met saus naar keuze	15,00 €/pers
Kalkoenfilet met saus naar keuze	14,50 €/pers
Everzwijnfilet in een wildroomsaus	17,00 €/pers
Parelhoenfilet in witte druivensaus	17,00 €/pers
Zacht gegaarde lamskroon met kruidenkorst	19,90 €/pers
<i>In een saus met rode Porto</i>	
Filet van Mechelse koekoek	16,00 €/pers
<i>In een fijn mosterdsausje afgewerkt met gebakken witloof</i>	
Feestelijk gevulde kalkoenfilet in vleesjus	14,90 €/pers
<i>Kalkoenfilet gevuld met kippengehakt, stukjes appel, pistache en veenbessen</i>	
Culinair trio van halve kwartel, stoofpotje van hert en filet van Mechelse koekoek	18,50 €/pers

Saus naar keuze: Champignonsaus, pepersaus, wildroomsaus, mosterdsausje, vleesjus, witte druivensaus

Aardappelbereiding naar keuze inbegrepen: Kroketten, gratin of puree

Groentenkrans inbegrepen: Gebakken witloof, gestoofd appeltje met veenbes, erwten en wortelen en boontjes met spek

Alle hoofdgerechten zijn verkrijgbaar vanaf min. 2 pers.

* Borg: Mini glaasjes	2,00 €/st
Schelpen	1,00 €/st
Borden, coupes, vispannetjes	5,00 €/st
Schotels	25,00 €/st

Stoofpotjes

Wildstoofpotje met wortel en knolselder	19,00 €/kg
Stoofpotje van hert	22,80 €/kg
Paling in 't groen	35,00 €/kg
Bereide kalfsfricasee	18,15 €/kg
Vol au vent	13,50 €/kg
Kalkoenstoofpotje	18,25 €/kg

Aardappelbereidingen

Kroketten	0,23 €/st
Puree	6,80 €/kg
Gratin	8,00 €/kg

Groenten

Koude groentenschotel	5,00 €/pers
<i>Dagvers saladebuffet met rauwkostgroentjes, aardappelsalade en pastasalade</i>	
Warme groentenschotel	5,80 €/pers
<i>Assortiment van gestoofd appeltje, gebakken witloof, boontjes met spek, erwten en wortelen</i>	
NIIEUW!!! Bakgroenten voor op de plaat	6,00 €/pers
<i>Grillpatatje, sojascheuten, champignons, paprikasnippers, boontjes met spek, witloof</i>	

Alle groentenschotels zijn verkrijgbaar vanaf 2 pers.

Wortelen en erwten	8,90 €/kg
Gebakken witloof	9,80 €/kg
Appeltjes met veenbessen (per 2 stuks)	2,30 €/doosje
Chutney van appel met veenbessen	12,90 €/kg

Sauzen

Warm (porties van 250 g)	2,50 €/st
<i>Champignonsaus, pepersaus, wildroomsaus, vleesjus, bearnaisesaus, mosterdsaus, witte druivensaus</i>	
Koud (porties van 150 g)	1,10 €/st
<i>Tartaar, cocktail, provinciaal, curry, look, cannibal</i>	

Gezellig tafelen

Gourmet	10,10 €/pers
Pepersteak, kalkoenfilet, kaasworstje, kipsaté, varkenshaasje, hamburger, lamscotelet en pannekoekendeeg.	

Kidsgourmet	3,30 €/pers
Hamburger, chippolataworstje, kalkoenlapje en pannekoekendeeg.	

Gourmet special	12,80 €/pers
Gemarineerd kalkoenlapje, lamscotelet, botersteak, varkenshaasje, kipsaté, scampi brochetje, botervisfilet en pannekoekendeeg.	

Wildgourmet (verkrijgbaar tot 17/1/'16)	16,80 €/pers
Eendenborstfilet, fazantenfilet, lamscotelet, wildburger, hertensteak, everzwijnfilet met een wildsausje.	

Fondue	+/- 8,00 €/pers
Runds- en varkensvlees, kalkoen, gekruide bolletjes en spekrolletjes (350 g/pers)	

Kidsfondue	+/- 3,00 €/pers
Kalkoen, gekruide bolletjes, chippolata en spekrolletjes	

Fondue special	+/- 9,50 €/pers
Gemarineerd runds-, varkensvlees en kalkoen, gekruide bolletjes, spekrolletjes en scampi (350 g/pers)	

Wildfondue (verkrijgbaar tot 17/1/'16)	+/- 17,00 €/pers
Lamsfilet, everzwijnfilet, hertenfilet, eendenfilet, spekrolletjes en gekruide bolletjes (350 g/pers)	

Portie gekruide bolletjes (16 st)	2,50 €/portie
Portie spekrolletjes (16 st)	2,50 €/portie

Toestellen	
Huur fonduetel, tepan yaki	5,00 €/stel
Borg fonduetel, tepan yaki	25,00 €/stel
Denk eraan om uw toestellen tijdig te bestellen want onze voorraad is beperkt!!!	

Schotels en buffetten

Kaasschotel klassiek 11,50 €/pers

Als dessert 8,25 €/pers

(+/- 300 g/pers, als dessert +/- 150 g/pers)

Uw kaasschotel wordt afhankelijk van het aantal personen samengesteld uit volgende kazen: Chaumes, Chamois d'Or, Père Joseph, Franse brie, Camenbert, Kruidenkaas, Notenkaas, Ananaskaas, Cailladou, Cambozola, Brugse Blomme en Délice de Bourgogne aangevuld met vers fruit, gedroogde vruchten en noten.

Kaasschotel de luxe (vanaf 4 pers.) 13,80 €/pers

(verkrijgbaar tot 17/1/'16)

Deze kaasplank is een mix van klassieke kaassoorten (zie hierboven) en kaasspecialiteiten. Eveneens aangevuld met vers fruit, gedroogde vruchten en noten met daarbij ook nog een stukje vijgen-notenbrood en een beetje vijgenconfituur.

TIP: de kaasschotel kan best een half uur voor gebruik uit de koelkast genomen worden, zo komen de kazen op kamertemperatuur en komt de smaak van de kaas pas echt vrij

Roze zalmschotel 18,20 €/pers

Mootje gepocheerde zalm, gerookte zalm, forel en makreelfilet, tomaat gevuld met grijze garnalen, gevulde eitjes, scampibrochetje, uitgebreid gegarneerd met seizoensgroentjes, aardappelsalade en heerlijke sausjes van cocktail en tartaar.

Koud buffet 17,70 €/pers

Gepocheerde zalm in een jasje van gerookte zalm, tomaat gevuld met grijze garnalen, kippenfilet, afgewerkt met vers fruit, rosbeef, hespenrolletjes met asperges en kalkoengebraad, gevuld eitje, uitgebreid gegarneerd met seizoensgroentjes, aardappelsalade en heerlijke sausjes van cocktail en tartaar.

Charcuterieschotel +/- 8,00 €/pers

Wordt naar eigen keuze samengesteld uit verschillende soorten charcuterie en salades en versierd met vers fruit.

Borg schotels 25,00 €/st

Menu 1

Koninginnehapje

*

Tomatensoep met balletjes

*

Kalkoenfilet met saus
naar keuze

19,90 €/pers

Menu 2

Gevulde noordzeeschelp

*

Aspergeroomsoep

*

Filet van Mechelse koekoek
in mosterdsaus met witloof

22,00 €/pers

Menu 3

Garnaalcocktail

*

Soep van Parijse
champignons

*

Everzwijnfilet in een
wildroomsaus

25,80 €/pers

Kidsmenu

Tomatensoep met
balletjes

*

Kippenfilet met
appelmoes en kroketjes

5,80 €/pers

Alle menu's zijn verkrijgbaar vanaf min. 2 pers.

Voor de hobbykoks...

Ook voor het allerbeste vers vlees en wild kan u bij ons terecht:

Wild: hazenruggen, everzwijnfilet, reefilet, fazanten, hertenkalffilet, patrijs,...

Rundvlees uit eigen streek: 1^{ste} keus rosbief, filet pur, chateaubriand, tournedos, entrecôte

Angus beef: entrecôte

Kalfsvlees: kalfsgebraad, kalfsfilet, kalfsmedaillon, osso bucco, kalfskoteletten, kalfszwezeriken

Lamsvlees: lamsfilet, lamsbout, lamszadel, lamscarré, lamskoteletjes, lamskroon

Gevogelte: kwartel, parelhoen, eendenfilet, piepkuiken, jonge duif, (gepulde) kalkoen,...

Konijn: konijnenbil, konijnenrug, konijnroullade

Wij geven hierbij graag gepast advies.

Om al uw feestgerechten met de grootste zorg te kunnen bereiden, bieden wij u een aantal **kant-en-klare fonds** aan: rund, wild, lams, kalf, kip. Ze zijn gemaakt uit kwalitatieve ingrediënten zonder zout, smaakversterkers en bewaarmiddelen. 3,65 €/potje van 240 ml

Wijnen

Rood:

Portillo Malbec	8,10 €/st
Pico Maccario	10,40 €/st
Chateau Rocher Calon	12,90 €/st

Wit:

Domaine du bosquet	7,80 €/st
Gruner Veltliner	9,90 €/st

Bubbels:

Prosecco Ducalis	7,90 €/st
------------------	-----------

U vindt meer info over de wijnen op onze wijnlijst bij de folders op onze website.

Wij danken u voor het vertrouwen en wensen u prettige feestdagen en een succesvol en gezond 2016!!!

Openingsuren tijdens de feestdagen:

Op dinsdag 22/12 en 29/12 en woensdag 23/12 en 30/12 kan u bestellingen afhalen tussen 9.00u en 10.00u en tussen 16.00u en 17.00 u

Woensdag 23/12 en 30/12: GESLOTEN!!

Wij bereiden dan met de grootste zorg uw feestmaaltijden.

Donderdag 24/12 en 31/12:

Doorlopend open van 8.00 u tot 15.00 u

Vrijdag 25/12 en 1/1:

Gesloten, enkel afhalen bestellingen tussen 11.00 u en 12.00 u

Zaterdag 26/12 en 2/1:

Doorlopend open van **8.00 u** tot 15.00 u

Alle andere dagen gelden de normale openingsuren.

Slagerij De Smedt

Leurshoek 2

9120 Beveren

Tel/Fax: 03/775.71.41

www.slagerijdesmedt.be

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande.

Bestelbon Eindejaar 2015 - 2016

Naam:			Bestelling nr:		
Adres:					
Telefoon:			Klantnr:		
Bestelling voor:	24/12	25/12	31/12	1/1	
Aantal	Gerecht				Prijs
Aantal	Toestel				
	Tepan yaki klein				
	Tepan yaki groot				
	Fonduestel				
	TOTAAL BEDRAG				

Bestelbon Eindejaar 2015 - 2016

Naam:			Bestelling nr:		
Adres:					
Telefoon:			Klantnr:		
Bestelling voor:	24/12	25/12	31/12	1/1	
Aantal	Gerecht				Prijs
Aantal	Toestel				
	Tepan yaki klein				
	Tepan yaki groot				
	Fonduestel				
	TOTAAL BEDRAG				