

SLAGERIJ
DE SMEDT

• 1880 •

SMAAK • KWALITEIT • AMBACHT

Smakelijke
feesten!



WWW.SLAGERIJDESMEDT.BE

APERITIEFHAPJES

Huisbereide worstenbroodjes	€ 0,95 / st
Mini pizza	€ 0,85 / st
Authentieke mini bruschetta (3 smaken, 6 stuks)	€ 4,20 / doos
Ovengebakken kippenapero's	€ 11,80 / kg
Nieuw! Huisbereide bitterballen (12 stuks)	€ 6,80 / doos
Assortiment ovenhapjes (8 stuks)	€ 7,50 / doos
Mini kipvidee, garnaalhapje, kaas-hamhapje, pizza	
Assortiment van 3 aperitiefhapjes	€ 5,60 / assort.
Glaasje gevuld met tartaar van gerookte zalm*	
Glaasje met forelmousse*	
Glaasje gevuld met meloen en gedroogde ham*	
Nieuw! Assortiment van 3 warme visamuses	€ 8,50 / assort.
Visgratin*	
Scampi diabolique*	
Sint-jacobspannetje*	
Assortiment veggie hapjes (6 stuks)	€ 7,50 / doos
Bladerdeeghapjes met een vulling op basis van verschillende soorten groentepuree	
Tapassschotel (vanaf 4 pers.)*	€ 10,00 / pers
Mix van koude en warme hapjes: ansjovis, olijven, zongedroogde tomaten, pepersweet, kaas, italiaanse ham, bruschetta's, carpacciorolletje, grillworst, kippenapero, tomaat-mozarellaspiesje	

SOEPEN

Tomatensoep met balletjes	€ 3,80 / l
Aspergeroomsoep	€ 4,20 / l
Soep van Parijse champignons	€ 4,20 / l
Zachte currysoep met kip	€ 4,20 / l
Consommé van hoevekip	€ 5,00 / l
Heldere bouillon met julienne groenten en stukjes hoevekip	
Knolseldersoep	€ 5,90 / l
Met verse zalmsnippers	
Soepballetjes	€ 10,00 / kg

KOUDE VOORGERECHTEN

Rundscarpaccio met mediterrane rundstartaar*	€ 8,60 / st
Afgewerkt met parmezaan, rucola en pijnboompitten	
Klassieke grijze garnalencocktail*	€ 8,50 / st
Trio van wildpaté*	€ 8,50 / st
Afgewerkt met garnituur en confijt	
Vitello Tonato *	€ 8,50 / st
Kalfsgebraad afgewerkt met een sausje van tonijn, ansjovis en kappertjes	

WARME VOORGERECHTEN

Tongrolletjes van het huis*	€ 8,50 / st
Afgewerkt met zalm en garnalen in een vissaus en een toefje puree	
Scampi van de chef*	€ 8,70 / st
6 gepelde scampi met een mengeling van zuiderse groenten en pasta	
Koninginnehapje De Luxe (koekje apart)	€ 5,20 / st
Feestelijke vol au vent met stukjes zwezerik	
Koninginnehapje (koekje apart)	€ 4,00 / st
Gevulde noordzeeschelp*	€ 4,50 / st
Kaaskroket	€ 1,40 / st
Garnaalkroket	€ 2,45 / st

HOOFDGERECHTEN MET VIS

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

> Aardappelbereiding naar keuze inbegrepen: Kroketten, gratin of puree

HOOFDGERECHTEN MET VLEES

Varkenshaasje met saus naar keuze	€ 15,50 / pers
Kalkoenfilet met saus naar keuze	€ 15,00 / pers
Everzwijnfilet in een wildroomsaus	€ 17,50 / pers
Parelhoenfilet in witte druivensaus	€ 17,50 / pers
Tournedo van speenvarken in blackwellsaus	€ 17,50 / pers
Filet van Mechelse koekoek	€ 16,50 / pers
In een fijn mosterdsausje afgewerkt met gebakken witloof	
Feestelijk gevulde kalkoenfilet in vleesjus	€ 15,50 / pers
Kalkoenfilet gevuld met kippengehakt, stukjes appel, pistache en veenbessen	
Culinair trio van stoofpotje van hert, filet van Mechelse koekoek en tournedo van speenvarken	€ 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.

STOOFPOTJES

Wildstoofpotje met wortel en knolselder	€ 19,90 / kg
Stoofpotje van hert	€ 21,40 / kg
Paling in 't groen	€ 35,00 / kg
Bereide kalbsfricasee	€ 18,15 / kg
Vol au vent	€ 14,00 / kg
Kalkoenstoofpotje	€ 18,25 / kg

AARDAPPELBEREIDINGEN

Kroketten (per 10 stuks)	€ 2,50 / 10 st
Puree	€ 6,80 / kg
Gratin	€ 8,20 / kg

GROENTEN

Koude groentenschotel	€ 5,00 / pers
Dagvers saladebuffet met rauwkostgroentjes, aardappelsalade en pastasalade	
Warme groentenschotel	€ 6,00 / pers
Assortiment van gestoofd appeltje, gebakken witloof, boontjes met spek, erwten en wortelen	
Bakgroenten voor op de plaat	€ 6,00 / pers
Grillpatatje, sojascheuten, champignons, paprikasnippers, boontjes met spek, witloof	
Wortelen en erwten	€ 9,00 / kg
Gebakken witloof	€ 9,80 / kg
Appeltjes met veenbessen (per 2 stuks)	€ 2,30 / doosje
Chutney van appel met veenbessen	€ 13,00 / kg
Chutney van appel met abrikozen	€ 13,00 / kg

> Alle groentenschotels zijn verkrijgbaar vanaf 2 pers.

SAUZEN

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

BROOD

Stokbrood wit	
Assortiment mini pistolets (4 ≠ soorten, 12st)	
Noten-rozijnenbrood	
Ideaal bij uw kaasschotel	
Houthakkersbrood	

GEZELLIG TAFELN

Gourmet	€ 10,50 / pers
Pepersteak, kalkoenfilet, kaasworstje, kipsaté, varkenshaasje, hamburger, lamscotelet en pannekoekendeeg.	
Kidsgourmet	€ 3,50 / pers
Hamburger, chippolataworstje, kalkoenlapje en pannekoekendeeg	
Gourmet special	€ 13,20 / pers
Gemarineerd kalkoenlapje, lamscotelet, botersteak, varkenshaasje, kipsaté, scampi brochetje, botervisfilet en pannekoekendeeg	
Wildgourmet (verkrijgbaar tot 17/1/'17)	€ 17,20 / pers
Eendenborstfilet, fazantenfilet, lamscotelet, wildburger hertensteak, everzwijnfilet met een wildsausje	
Fondue	€ +/- 8,50 / pers
Runds- en varkensvlees, kalkoen, gekruide bolletjes en spekrolletjes (350g / pers)	
Kidsfondue	€ +/- 3,30 / pers
Kalkoen, gekruide bolletjes, chippolata en spekrolletjes	
Fondue special	€ +/- 10,30 / pers
Gemarineerd runds-, varkensvlees en kalkoen, gekruide bolletjes, spekrolletjes en scampi (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	€ 30,00 / stel

> Denk eraan om uw toestellen tijdig te bestellen want onze voorraad is beperkt!!!

VOOR DE HOBBYKOKS...

Ook voor het allerbeste vers vlees en wild kan u bij ons terecht. Wij geven hierbij graag gepast advies.

Wild

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

Rundvlees uit eigen streek

1ste 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, (ge vulde) kalkoen,...

Konijn

konijnenbil, konijnenrug, konijnroullade

kant-en-klare fonds van rund, wild, lams, kalf, kip (240 ml)	€ 3,65 / potje
--	----------------

MENU'S

**** MENU 1 ****

**Gevulde
noordzeeschelp**

**Tomatensoep met
balletjes**

**Kalkoenfilet met
saus naar keuze**

€ 21,00 / pers

**** MENU 2 ****

Koninginnehapje

**Knolseldersoep met
verse zalmsnippers**

**Varkenshaasje met
saus naar keuze**

€ 22,00 / pers

**** MENU 3 ****

**Tongrolletjes van
het huis**

Aspergeroomsoep

**Filet van Mechelse
koekoek in graanmos-
terdsaus met witloof**

€ 27,00 / pers

★ ★ ★
Smakelijke
feesten
★ en dank ★
voor uw
vertrouwen!
★ ★ ★

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

SCHOTELS EN BUFFETTEN

Kaasschotel klassiek

Als dessert

€ 12,00 / pers

€ 9,00 / 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.)

€ 14,30 / pers

(verkrijgbaar tot 17/1/'17)

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.

> 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

€ 21,00 / pers

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

Koud buffet

€ 20,00 / pers

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

Charcuterieschotel

€ +/- 8,50 / pers

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

*BORG

Mini glaasjes

€ 2,00 / st

Schelpen

€ 1,00 / st

Borden, coupes, vispannetjes

€ 5,00 / st

Schotels

€ 25,00 / st

Om de grootste zorg aan al uw bestellingen te kunnen besteden vragen wij u om alles tijdig te bestellen: **voor Kerstmis ten laatste op woensdag 21/12, voor Nieuwjaar ten laatste op woensdag 28/12**. Gelieve de voorgedrukte bestelbonnen te gebruiken om uw bestelling door te geven.

ONLINE BESTELLINGEN VOOR HET EINDEJAAR

Deze moeten ook ten laatste op 21/12 binnen zijn voor kerstmis en op 28/12 voor nieuwjaar. Bestellingen voor alleen charcuterie (geen schotels) mogen 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!

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Vrijdag 23/12 en 30/12 GESLOTEN!!

Afhalen van bestellingen is mogelijk tussen 9.00u en 10.00u en tussen 16.00u en 17.00 u

zaterdag 24/12 en 31/12:

Doorlopend open van 8.00 u tot 15.00 u

Zondag 25/12 en 1/1

Gesloten, enkel afhalen bestellingen tussen 11.00 u en 12.00 u

Maandag 2/1 GESLOTEN!!

Alle andere dagen gelden de normale openingsuren.

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande.



Slagerij De Smedt
Leurshoek 2 - 9120 Beveren - Tel/Fax: 03/775.71.41

SMAAK • KWALITEIT • AMBRACHT

WWW.SLAGERIJDESMEDT.BE