



Aperitiefhapjes

KOUDE HAPJES

Tartaar van gerookte zalm	€ 2,75 / stuk
Duo van erwitjes en grijze garnaaltes	€ 2,50 / stuk
Carpaccio van kip	€ 1,80 / stuk
Zalmmousse met fijne garnituur	€ 2,10 / stuk
Glaasje met mousse van gerookte forel	€ 2,10 / stuk
Terrine van gandabam en porto	€ 1,95 / stuk
Pralines met foie gras en notencrumble	€ 7,80 / doosje (4 st.)

WARMER HAPJES VOOR DE OVEN

Risotto met roodbaarsfilet	€ 3,00 / stuk
Mini-visserstooftje	€ 3,50 / stuk
Gebakken sint-jacobsvruchtjes met fijne groentensaus	€ 2,80 / stuk
Scampi met zachte looksaus en spekjes	€ 2,00 / stuk
Geitenkaasje met vijgen en pancetta	€ 2,60 / stuk
Gesouffleerde aardappel met garnaaltes en zure room	€ 2,95 / stuk

Soepen

Aspergeroomsoep	€ 3,50 / liter
Verfijnd romig soepje van boschampignons	€ 4,50 / liter
Velouté van waterkers	€ 3,50 / liter
Tomatenroomsoep van het huis	€ 3,50 / liter
Tomatensoep met balletjes	€ 3,10 / liter

Warme voorgerechten

Deze gerechtjes worden in porcelein potjes gepresenteerd, per persoon, op deze schoteltes wordt er geen borg aangerekend.

Scampi op wijze van de chef	€ 10,50 / pp
Vispannetje van het huis	€ 9,50 / pp
Sint-Jacobsschelp op traditionele wijze	€ 10,50 / pp
Koningsvis met pasta en getomateerd sausje	€ 11,75 / pp
Stoofpotje van noordzeevis en knapperige groentjes	€ 11,00 / pp
Gebakken zalmfilet met Italiaanse saus	€ 10,75 / pp

De voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht besteld worden, mits opleg van € 5,00 / pp

Hoofdgerechten

Al deze gerechten worden in ovenschotels gepresenteerd.

VLEESGERECHTEN

Gebakken fazantenfilet in veenbessensaus	€ 15,50 / pp
Parelhoen Suprême met Fine Champagne	€ 14,85 / pp
Varkenshaasje in zachte dragon- of champignonsaus	€ 8,30 / pp
Stoofpotje van hert met wintergroentjes	€ 15,85 / pp
Gemarineerd varkenshaasje in champignonsaus	€ 8,60 / pp
Kalkoenfilet met Bourgondische saus	€ 8,10 / pp
Kalkoenhaasje in verfijnd roomsausje	€ 9,85 / pp
Orloff van jonge kalkoen met verse champignonsaus	€ 9,10 / pp
Op vel gebakken hoevekipfilet op grootmoeders wijze	€ 12,50 / pp

De hoofdgerechten zijn niet voorzien van groenten- en/of aardappelbereidingen. Deze garnituren kunt u wel naar eigen keuze erbij verkrijgen. (Enkel bij het hertenstooftje zijn er groentjes voorzien).

GROENTENGARNITUREN

Hartig	€ 5,00 / pp
Boontjes in spek, gekarameliseerd witloof, jonge worteltjes, peertjes in de wijn, gegratineerde bloemkool en broccoli	
Zoet (passend bij wild en gevogelte)	€ 6,25 / pp
Gestooft boschampignons, gekarameliseerd witloof, jonge worteltjes, peertjes met passie, gegratineerde bloemkool en broccoli	

AARDAPPELGARNITUREN

Kroketjes (12 stuks)	€ 3,00 / doosje
Mini amandelmakroketjes	€ 0,25 / stuk
Rosti's	€ 0,90 / stuk
Groentepuree: broccoli, wortel of knolselder	€ 8,25 / kg
Verse aardappelpuree	€ 7,50 / kg
Roomaardappeltjes (gratin aardappelen)	€ 8,50 / kg
Verse frietjes (voorgebakken) - 1 kg	€ 2,75 / kg

Fondue & Gourmet (min. 2 pers)

VLEESFONDUE

Rumsteak, kalkoenfilet, kippenfilet, varkensfilet, chipolata, assortiment gehaktballetjes.	€ 9,75 / pp
--	-------------

FONDUE SPECIAL

Rundsvlees, varkenshaasje, kalfsblokjes, chipolata, ardeens haasje, hertenfilet, assortiment gehaktballetjes.	€ 13,25 / pp
---	--------------

FONDUE JUNIOR

Runds- en kippenblokjes, worstjes en assortiment gehaktballetjes.	€ 6,55 / pp
---	-------------

GOURMET

Rumsteak, varkenshaasje, kippenfilet, mini-brochet, gekruide burger, gyros, chipolata, mini-cordon bleu, ardeense kippenfilet.	€ 11,50 / pp
--	--------------

GOURMET CULINAIR

Rundstournedos, kalfsoester, hertenmoettes, lamskotelet, ardeens haasje, gemarineerd kalkoenlapje, chipolata, mini-kaasburger.	€ 14,50 / pp
--	--------------

GOURMET JUNIOR

Mini-cordon bleu, mini-chipolata, mini-kaasburger, mini-brochet, mini-blinde vink.	€ 8,00 / pp
--	-------------

TEPANYAKI (VLEES EN VIS)

Rundspiesje, eendenfilet, kalkoenpiesje, chipolata, varkenshaasje, ardeens-piesje, zalmfilet, coquille, tongrolletje, zuiderse scampi.	€ 18,50 / pp
--	--------------

Bij fondue en gourmet is een koude groentekrans (gemengde sla, rauwkostsalade, rode bietjes, geraspte wortel, bloemkool en broccoli, cresson, komkommer en tomaat) te verkrijgen aan € 4,50 / pp

Koude sausjes v/h huis (zelfgemaakte mayonaise, tartare & cocktailsaus) € 1,80 / potje.

Buffetten (min. 4 pers)

KOUDE VLEES- EN VISSCHOTEL

Gepocheerde zalm, gevuld eitje, perzik met tonijn, gekookte ham met asperges, gamba met meloen, gebakken kippenboutje, salami, gebakken rosbeef, kippenwit, ...	€ 20,25 / pp
---	--------------

VLEES- EN VISBUFFET (KLASSIEK)

Tomaat gevuld met grijze garnalen en krab, gepocheerde zalm, gebakken scampi, gevuld eitje, gekookte ham met asperges, gamba met meloen, salami, gebakken rosbeef, ...	€ 24,75 / pp
--	--------------

VLEES- EN VISBUFFET (LUXE)

Tomaat (gepeld) gevuld met grijze garnalen en krab, gepocheerde zalm, tongfilet, gerookte zalm en heilbot, gebakken scampi, gerookte forel, gamba, gevuld eitje, gekookte ham met asperges, gamba met meloen, salami, rosbeef, ...	€ 28,75 / pp
--	--------------

Onze buffetten worden geserveerd met passende groentjes, vers fruit, koude aardappelsalade of frietjes en sausjes: mayonaise, tartare en cocktail.

Culinair bord (per persoon)

Bord rijkelijk gevuld met assortiment vis, vlees, groentjes, fruit en aardappeltjes	€ 23,75 / pp
---	--------------

Suggesties (min. 4 pers)

MENU 1

- Tomatenroomsoep van het huis	€ 20,30 / pp
- Kalkoenfilet met Bourgondische saus en hartige groenten of varkenshaasje in champignonsaus en hartige groenten	
- Ijsbüche met vanilleroomijns en framboos, speculoos of praliné	

MENU 2

- Aspergeroomsoep	€ 32,00 / pp
- Gebakken zalm met Italiaanse saus	
- Kalkoenhaasje in verfijnd roomsausje met hartige groenten	
- Ijsbüche met vanilleroomijns en framboos, speculoos of praliné	

MENU 3

- Velouté van waterkers	€ 38,50 / pp
- Stoofpotje van noordzeevis en knapperige groentjes	
- Parelhoen Fine Champagne en zoete groentengarnituur	
- Ijsbüche met vanilleroomijns en framboos, speculoos of praliné	

In onze menu's zijn 6 kroketten per persoon OF een portie gratin aardappelen inbegrepen.

Artisanaal roomijs

Kerststronken gevuld met vanilleroomijns, speculoos en chocoladeschuim	€ 3,75 / pp
Kerststronken gevuld met vanilleroomijns, framboos en merengue	€ 3,75 / pp
Kerststronken gevuld met vanilleroomijns, praliné en merengue	€ 3,75 / pp
Kerststronken gevuld met vanilleroomijns en sorbet van passievruchten	€ 4,25 / pp

De bûches zijn te verkrijgen voor 4, 6, 8, 10 of 12 personen

Wanneer u van uw eigen kookkunsten wil genieten, dan hebben wij een ruim assortiment aan vers vlees, wild en gevogelte. Haal uw culinaire kunsten naar boven, wij zorgen voor het perfecte stukje vlees.

Rundsvlees	
Wit blauw	Chateaubriand Extra malse rosbeef Filet pur Gerijpt wit-blauw met of zonder been
Varkensvlees	Gebraad van het huis Varkenswangetjes Varkenshaasje Orloffgebraad
Kalfsvlees	Kalfsfilet puur Kalfsgebraad Kalfszwezerikken
Lamsvlees	Lamskroontjes Lamskoteletjes Lamsbout
Wild & gevogelte	Hertenkalf (filet puur en ragout) Fazant (hen, fazantfilet) Parelhoen (geheel, parelhoenfilet) Eendenfilet Kwartels Kalkoen (opgevuilde kerstkalkoen, kalkoenfilet) Hoevekip (geheel, hoevekipbilen of -filet)

De prijzen van wild en gevogelte zijn afhankelijk van de marktprijs. Bij aankoop van vers vlees zijn onze zelfgemaakte sausjes te verkrijgen aan € 12,00 / liter.

Graag geven wij U vrijblijvend advies.

Nuttige info

Beste klanten,
Mogen wij u vriendelijk vragen om jullie bestelling tijdig te willen plaatsen?
Dit zodat wij jullie bestelling nog kunnen aanvaarden en zo een vlotte organisatie en afbaling kunnen garanderen.

Bestellen kan: t.e.m. 15 december voor kerst
t.e.m. 21 december voor Nieuwjaar

Bestellen kan enkel in de winkel, niet telefonisch.
Alle prijzen zijn onder voorbehoud, dit om misverstanden te voorkomen (de marktprijs van vis en wild kan variëren).
Deze folder is geldig t.e.m. 1 februari 2019.

Voor alle uitgeleende aperitiefpotjes, borden en schotels vragen wij een waarborg die u achteraf terugkrijgt. Gelieve rekening houden met de waarborg bij het afhalen van de bestelling.

Uitzonderlijke openingsuren voor de feestdagen

KERST

Maandag 24 december zal de winkel doorlopend open zijn tot 14u00.
Dinsdag 25 december enkel afhalingen tussen 11u00 en 11u30.
Woensdag 26 december gesloten.
Donderdag 27 december winkel open + terug brengen leeggoed van kerst.

NIEUWJAAR

Maandag 31 december zal de winkel doorlopend open zijn tot 14u00.
Dinsdag 1 januari 2019 enkel afhalingen tussen 11u00 en 11u30.
Woensdag 2 en donderdag 3 januari gesloten.
Vrijdag 4 januari winkel open + terug brengen leeggoed van nieuwjaar.

Afhalingen voor 24 en 31 december kunnen pas na 10 uur afgehaald worden.

CULINAIRE SLAGERIJ

Rijksweg 330 - 8710 Wielsbeke - T 056 66 50 65 - www.culinaireslagerij.be