

FEESTFOLDER

2019 - 2020

APERITIEF

aperobord traditioneel	25€/±4p
tapasbord deluxe	8,5€/pp

apero-glaasjes:

krabcocktail	2,7€/st
garnaalcocktail	2,7€/st
parelcouscous met zalm	3,2€/st
zalmtartaar	3,2€/st
rundscarpaccio	2,7€/st
rundstartaar	2,7€/st

lepelhapjes:

foie gras	2,5€/st
hazepâté met konfijt	2€/st
garnaaltjes in garnalensaus	2€/st
scampi in kreeftensaus	2€/st
ruim assortiment oven- en frituurhapjes	zie winkel

SOEPEN

tomatenroomsoep	4€/liter
chamignonroomsoep	5€/liter
witloofsoep (met garnaaltjes(+3€))	4€/liter
bisquesoep	12€/liter

VOORGERECHTEN

carpaccio gerookte zalm	9€/pp
carpaccio ossehaas	7€/pp
tartaar zalm met advocado	9€/pp
vispannetje	14€/pp
waaier foie gras, aspic & konfijt	13€/pp
artisanale kaaskroket	2€/st
artisanale garnaalkroket	3,7€/st

HOOFDGERECHTEN

gevulde kalkoenfilet 'Fine Champagne'	10€/pp
gemarineerde hertekalf wilde boschampignons	17€/pp
orloffgebraad met champignonroomsaus	12€/pp
gemarineerd lamskroontje fijne groentjessaus	14€/pp
eendeborst calvados- en honingsausje	13€/pp
vispannetje met pomme duchesse	19€/pp
pastabuffet (3 ≠ pasta's; vanaf 4 personen)	10€/pp

GARNITUREN

koude groentenschotel (enkel rauwkost)	5,5€/pp
groentengratin	4€/pp
<u>assortiment 3 ≠ warme groentjes:</u>	
gestoofde chiconetjes (2 stuks)	2€/pp
fijne boontjes met spek (2 stuks)	2€/pp
peertjes met bosbessen (2 stuks)	2€/pp

≠ aardappelbereidingen:

verse kroketjes	winkelprijs
verse- of diepvriesfrietjes	
gratin dauphinois	
aardappelpuree & ≠ groentepuree 's	
mini krielaardappeltjes	
gebakken aardappeltjes in de schil	
gevulde aardappel met ham & kaas	

EINDEJAARSSCHOTELS

VANAF 4 PERSONEN

koude vleeschotel (vlees & groentjes)	15€/pp
gemengde schotel (vis & vlees & groentjes)	30€/pp

FONDUESCHOTELS

zuivere rundsfondue (zuiver biefstuk)	8€/pp
gemengde fondue (3 ≠ vlees)	8€/pp
gevarieerde fondue (5 ≠ vlees+balletjes)	7€/pp
kinderfondue (4 ≠ balletjes)	3€/pp

GOURMET / TEPPANYAKISCHOTELS

gewone gourmet (8 ≠ vlees)	10€/pp
speciale gourmet (8 ≠ vlees)	13€/pp
kindergourmet (5 ≠ vlees)	5€/pp

KOUDE & WARME SAUZEN

winkelprijs

tartare / cocktail / bieslookmayo	
béarnaise / provençale / peper- / champignonsaus	
sauzen voor- & hoofdgerechten apart verkrijgbaar	

DESSERTS

vanillepudding met speculoos	2€/st
huisbereide chocomousse	2,25€/st

VERSE VLEESSOORTEN

OP BESTELLING

dag-/winkelprijs

verse kalkoen:

ontbeende en/of opgevulde kalkoen (of kalkoenfilet)	
kalkoen op zijn geheel (vanaf ± 3kg; Fine Champagnesaus apart verkrijgbaar)	

diverse gebraden:

ardeens (varkens)gebraad vh Huis	
ardeens (varkens)haasje met gerookt spek	
ardeens (varkens)haasje met fijne kruiden	
ardeens (kalkoen)gebraad met kruiden	
ardeens (kalkoen)gebraad met boursin	
ardeense (kalkoen)orloff	
vers orloffgebraad (met kaas & ham)	
romeinse filet (met jonge kaas & mosterd)	
gepikeerd varkensgebraad (doorspekt rauwe ham)	
zuiver varkensgebraad & -haasje	
lamskroontje & lamsbiefstuk	
kalfsgebraad & kalfsmedaillon-filet pur	
runds-, varkensstoverij & -wangetjes	
kalfsblanket & lamsragout	

alles van rundsvlees:

rumsteak / filet pur / rosbief / aloyau (heup)	
entrecôte Belgisch Wit-Blauw (zonder been)	
côte-à-l'os Wit-Blauw (met been; ± 1,3-1,5kg)	
entrecôte Irish Rib Eye (zonder been)	

alles van wild:

parelhoen / kwartels / hertekalf / eendeborst	
fazant / ree / everzwijn / hazerug / konijn / ...	

overige:

huisbereide foie gras / rundscarpaccio à la minute /	
verse tongen / verse bloedworst / raclettekaas / ...	

Voor meer details over de verschillende gerechten kan u terecht op www.slagerijwitdouck.be of in de winkel zelf.

Bestel tijdig telefonisch of in de winkel zelf, online of per mail is niet mogelijk tijdens de eindejaarsperiode.

Dank voor uw begrip!

Details ivm gerechten feestfolder 2018-2019

Aperitiefbord: (25€ voor 1 bord voor ± 4 à 6 personen)

*kaasblokjes/apero salami/zweedse hapjes/olijfjes/hoofdvlees/
tapenade met soepstengels*

Tapasbord deluxe: (8,50 € per persoon)

*mini wraps met kippewit en kalfsbroodje/la geganta salami/saltufo salami/
italiaanse kaasblokjes/tapenade met soepstengels/zwarte- en groene olijven/
pata negra/ zweedse hapjes/hoofdvlees of ringworst/+ garnituur*

Warme hapjes: (vrije keuze in de winkel zelf, niet op bestelling!)

*mini vidée's met kaas, ham en garnaal/mini pizza/mini kippeboutjes/mini
hamburger/mini hotdog/mini panini ham-mozzarella/calamaresringen panko/scampi
tempura/...*

Tartaar van zalm: Verse en gerookte zalm/advocado/garnituur

Assortiment warme groentjes:

2 gestoofde chiconetjes/2 fijne boontjes in spek/2 peertjes met bosbessen

Aardappelbereidingen, keuze uit:

Verse kroketjes (20 stuks/doosje)

Gratinaardappelen

Gewone aardappelpuree

Verse broccolipuree

Puree met spek en peterselie

Gevulde aardappel met ham en kaas

Verse frietjes (1kg)

Diepvriesfrietjes (1kg)

Verse wortelpuree

Knolselderpuree

Mini krielaardappeltjes

Koude aardappelsalade

Koude sausjes: *cocktailsaus/tartaresaus/bieslookmayonaise/mayo fijne groentjes*

Warme sausjes: *béarnaise/peperroom/champignonroom/provençaalse/sauzen van alle hoofdgerechten*

Zuiver rundsfondue: *zuiver biefstuk*

Gemengde fondue: *biefstuk/kalfsvlees/kalkoen*

Fondue variée: *biefstuk/kalkoen/spekrolletjes/kaasballetjes/kruidenballetjes*

Kinderfondue: *4 soorten balletjes (kaas/kruiden/kip/cajun)*

Gewone gourmet: *biefstuk/kalkoen/chipolata/kruidenhamburger/kaashamburger/cordon bleu/witte pens met kaas/mini brochetje*

Speciale gourmet: *biefstuk/kalkoen/kalfscoteletje/lamskroontje/varkenshaasje met spek/cordon bleu/chipolata/kaashamburger*

Kindergourmet: *kaashamburger/kippenhamburger/kruidenhamburger/chipolata/biefstuk*

Pastabuffet:*(vanaf 4 personen)**penné met ham & courgette/tortelloni met ricotta & spinazie/fettucini met kip & wilde boschampionns***Koude vleeschotel met groentjes:***(vanaf 4 personen)*

Vlees: tomaatje gevuld met vleessalade (of garnaalsalade +1€/pp)/kalfsworst/gekookte ham met asperges/rauwe beenham/pâté vh Huis/gebakken rosbief/gebakken kippeboutjes/kippewit met tuinkruiden/salami/7-granenbroodje

Groenten: salade/tomaat/geraspte worteltjes/komkommer/bloemkool met remouladesaus/erwtjes met mayonaise/koude aardappelsalade of andere aardappelbereiding naar keuze

Gemengde schotel met vis & vlees & groentjes:*(vanaf 4 personen)*

Vis: gerookte- en gekookte zalm/tongrolletjes/scampi/garnaaltjes/gerookte heilbot/abrikoos gevuld met tonijnsalade

Vlees: tomaatje gevuld met garnaalsalade/gekookte ham met asperges/rauwe beenham/gebakken rosbief/pâté vh Huis

Groenten: salade/tomaat/geraspte worteltjes/komkommer/erwtjes in mayonaise/koude aardappelsalade of andere aardappelbereiding naar keuze

Koude groentenschotel:*(enkel rauwkost)*

Groenten: salade/tomaat/bloemkool met remouladesaus/geraspte worteltjes/erwtjes in mayonaise/komkommer/ei

Kalkoen(filet):

op zijn geheel om zelf volledig te bereiden of opgevuld door ons met huisbereide farce Fine Champagnesaus apart te verkrijgen voor erbij!

Huisbereide farce:

kalkoengehakt/champignons/room/Fine Champagne/Porto

Alle praktische info ivm bestellingen eindejaar 2019-2020

Beste klant,

Mogen wij u vriendelijk vragen om uw eindejaarsbestelling tijdig te willen plaatsen? Dit zodat wij uw bestelling nog kunnen aanvaarden en een vlotte organisatie en afhaling kunnen garanderen?

Alle gerechten kunnen besteld worden tem do 19 dec '19 (voor kerst) en tem do 26 dec '19 (voor oudejaar).

Enkel fondue- en gourmetschotels kunnen nog besteld worden tem de zaterdag (21 dec en 28 dec '19).

Hierna wordt er afgesloten en kunnen echter geen bestellingen meer aanvaard worden.

Tijdens de drukke eindejaarsperiode wordt er niet afgeweken van de gerechten in de folder omschreven, dit uit onze ervaring om fouten te vermijden.

U kan onze feestfolder in de winkel meenemen of online raadplegen op www.slagerijwitdouck.be onder de rubriek 'gelegenheden'. Een bestelling plaatsen kan enkel in de winkel zelf of telefonisch, NIET per mail, opdat wij u persoonlijk kunnen te woord staan met alle info en vragen over de gerechten en de beschikbaarheid of afhaaltijd ervan.

TIP: maak gebruik van dit bestelformulier op de ommezijde om uw bestelling op in te vullen en zo af te geven in de winkel. Dit is overzichtelijk en spaart bovendien immers tijd uit voor beiden!

Alle bestellingen kunnen afgehaald worden tss 12u en 15u op kerst- en oudejaarsavond. Op kerstdag kunnen er enkel nog koude schotels of gourmet- en fondueschotels afgehaald worden, geen charcuterie meer, en dit tussen 10u en 10u30. Gelieve deze afhaaltijden te respecteren aub! **TIP bij de afhaling:** zorg ervoor dat de persoon die de bestelling komt afhalen goed weet op welke naam (voor- en achternaam) de bestelling geplaatst werd, dit om misverstanden te vermijden!

Naar jaarlijkse gewoonte worden onze warme gerechten in vuurvaste schotels geserveerd. Hiervoor wordt een waarborg aangerekend die u uiteraard nadien terugkrijgt bij het terugbrengen van de schotels. Ook bij apero-glaasjes, lepelhapjes, fondue-, gourmet- en koude schotels zal een waarborg worden aangerekend. Gelieve bij het afhalen van uw bestelling hier rekening mee te houden en mogen wij tevens vragen om uw leeggoed in de eerstkomende dagen erna terug te willen bezorgen aub?

Om organisatorische redenen is het online bestellen tijdens de drukke eindejaarsperiode tijdelijk onmogelijk. Dit in de periode van maandag 23 december '19 tem donderdag 2 januari '20). Vanaf zaterdag 4 januari '20 kan u terug online bestellen.

Voor zo 22/12 + ma 23/12 & zo 29/12 + ma 30/12 kunnen echter geen fondue- en gourmetschotels beloofd worden!

Alvast dank voor uw begrip!

Onze openingsuren tijdens de eindejaarsperiode:

<u>zondag 22/12/'19</u>	<u>maandag 23/12/'19</u>	<u>dinsdag 24/12/'19</u>	<u>woensdag 25/12/'19</u>	<u>donderdag 26/12/'19</u>
normaal open 8u-12u	normaal open	doorlopend open 8u - 15u	enkel afhaling tss 10u- 10u30	normaal open 8u-12u15
<u>zondag 29/12/'19</u>	<u>maandag 30/12/'19</u>	<u>dinsdag 31/12/'19</u>	<u>woensdag 01/01/2020</u>	<u>donderdag 02/01/'20</u>
normaal open 8u-12u	normaal open	doorlopend open 8u - 15u	gesloten	normaal open 8u-12u15

Buiten deze dagen gelden de gewoonlijke openingsuren.

