



Slagerij - Traiteur

Speciale openingsuren:

Ma 21/12 open
Di 22/12 open
Woe 23/12 open
Do 24/12 open tot 15 u.
Vrij 25/12 gesloten
Zat 26/12 open tot 17 u.
Zo 27/12 open tot 12 u.

Ma 28/12 open
Di 29/12 open
Woe 30/12 open
Do 31/12 open tot 15 u.
Vrij 01/01 gesloten
Zat 02/01 gesloten
Zo 03/01 gesloten



Aperitiefhapjes

Assortimentsdoos voor in de oven (17 stuks) 13,00€stuk
2 Bladerdeeghapjes met zalm en prei
3 Mini-kaasrolletjes
3 Worstenbroodjes
3 Garnaalzakouski
3 Mini-vidée
3 Pizettes

Aperitiefglasjes: 1,50 €/stuk
Glasje met een duo van fetta met scampi
Glasje met mousse van zalm met grijsjes
Glasje met mousse van ham met bieslook
Glasje met gedroogde ham en meloenbolletjes in port

Huisgemaakte wildpaté of paté in korstdeeg met begeleidende uienconfijt in verschillende soorten

Tapas : gevulde pepertjes, pepadews en kerstomaatjes, zongedroogde tomaatjes, olijven, chorizo, lomo, manchego, boere salami enz.

Soepen (1 liter soep is goed voor 3 à 4 personen)

Vélouté gearneerd met gerookte forel 5,00 €/liter
Tomatensoep met vogelnestje van kwartel 5,00 €/liter
Kreeftensoep met gekruide mousse 7,50 €/liter

Voorgerechten (alle gerechten vanaf 2 personen)

Huisgemaakte	kaaskroketten	1,20 €/stuk
	garnaalkroketten	2,00 €/stuk
Kabeljauwhaasje met preisau en puree		8,00 €/pers
	(als hoofdgerecht)	15,00 €/pers
Huisbereide vol au vent met truffel en bladerdeegkoekje		3,00€/pers
Tongrolletjes in kreeftensaus en puree		8,00 €/pers
	(als hoofdgerecht)	15,00 €/pers

Iedere klant krijgt per schijf van 50 €
een fles prosecco cadeau.

Hoofdgerechten (alle gerechten vanaf 2 pers.)

1/2 Fazantje met St.Hubertussaus	17,00 €/pers
Hertengebraad met portosaus	19,00 €/pers
Traaggegaarde lamsbout met tijmsaus	19,00 €/pers
Eendenfilet in een kruidige appelsiensaus	17,00 €/pers
Varkenshaasje met cognacsaus	15,00 €/pers

Alle gerechten worden afgeleverd met begeleidende wintergroentjes en 6 verse kroketjes per persoon of aardappelgratin (+ 1 €) of speciale puree (+ 1€).

Sausen om je eigenbereid vlees te vergezellen:

Portosaus, Sint-Hubertussaus, cognacsaus, appelsiensaus, tijmsaus	9,00 €/liter
---	--------------

Aardappelbereidingen

Aardappelkroketjes per 10 stuks	2,00 €
Amandelkroketjes per 10 stuks	3,50 €
Aardappelgratin (250 gr)	2,50 €/pers
Aardappelpuree (250 gr) : knolselder, bieslook-sjalot, pompoen-pastinaak, savooikool, broccoli-wortelpuree	2,50 €/pers

Dessert

Trio van tiramisu, chocomousse en tatin suisse	4,00 €/pers
--	-------------

Zelf te bereiden

Een lekkere malse rosbief, sappig kalfsgebraad, smakelijk varkenshaasje, supersmaakvolle eendenfilets, sappige kwarteltjes, heerlijke fazant, hert, everzwijn, springvers konijn, overheerlijk lamsvlees en zo veel meer.

U krijgt steeds een baktabel mee voor de optimale bereidingstijd en -temperatuur.

Gezellig tafelen

Alles wordt mooi gegarneerd op schotel.

Gourmet (9 stuks) 11 €/pers

Rundstournedos, varkensfilet, lamskoteletje, kipfilet, kipburger, loze vinkje, cordon bleu, chipolata, potje wokvlees

Gourmet plus (11 stuks) 13 €/pers

Rundstournedos, varkensfilet, lamskoteletje, kipfilet, saté, loze vinkje, cordon bleu, chipolata, kipburger, spekburger, scampi

Kindergourmet (5 stuks) 5 €/pers

Kipfilet, saté, chipolata, kipburger, spekburger

Wildgourmet (9 stuks) 13 €/pers

Assortiment van wild o.a. ree, everzwijn, struisvogel, eend

Fondue (300 gr.) 11 €/pers

Rundstournedos, varkensfilet, kalkoenfilet, spekbolletjes en kipbolletjes

Assortiment koude groentjes en sausen

incl. brood en boter 6,50 €/pers

Gebakken petatjes, mengeling van bloemkool, broccoli en boontje, komkommersalade, tomatensalade, koosalade.



Prins Leopoldstraat 1, 2070 Burcht

T: 03 252 75 55 * E: slagerij.cole@telenet.be

Graag uw bestelling van kerst vóór maandag 20 december

Uw bestelling van nieuwjaar vóór maandag 27 december