

## Voor de hobbykok

### Rund

Rosbief | Filet pur | Côte à l'os | Rib-eye

### Varken

Mignonettegebraad | Varkenshaasjes | Ardeens varkenshaasje | Ardeens gebrad | Gemarineerd gebrad

### Kalf

Kalfsgebraad | Kalfskotelet | Kalfsfricassee

### Lam

Lamskoteletjes | Lamskroontjes | Lamsbout

### Wild

Hertenkalf filet | Hertenragout | Fazanthen/haan Fazantenfilet

### Gevogelte

Kip | Kalkoen | Parelhoen | Kwarteltjes | Exotisch kalkoengebrad | Ontbeend en gefarceerde kalkoen Eendenborstfilet | Parelhoenfilet

## Feestelijke winterbarbeque

Breydel côte à l'os  
Hertenkalfskoteletjes  
Lamskroontje  
Zuiders Varkenshaasje  
Reuzebrochet  
Côte à l'os rund  
Ribbetjes en nog veel meer.....

Tip: geef er het assortiment warme groentjes bij en de overheerlijke krielpatatjes

## Aardappelbereidingen

Aardappelkroketten	€ 0.25/stuk
Aardappelgratin	€ 2.50 pp
Puree aardappelen	€ 2.50 pp
Prei puree	€ 3.50pp

### Praktische tips:

Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen en de nodige aandacht aan uw bestelling te kunnen garanderen, willen wij graag alle bestellingen 1 week op voorhand in ons bezit hebben.

Telefonische bestellingen worden niet aanvaard. Mails worden tot 5 dagen voordien aanvaard. Wij zijn genoodzaakt een borg te vragen voor onze borden en schalen (€ 2.50 / € 5.00 / € 10.00).

Deze borg ontvangt u uiteraard terug bij het in goede en propere staat afleveren van deze goederen.

Alvast bedankt voor uw begrip.

Smakelijke groetjes,

Marleen, Chris en hun team

### Speciale openingsuren voor de feestdagen:

Dinsdag 24/12 doorlopend open van 8.30-17.00 u  
Woensdag 25/12 gesloten

Dinsdag 31/12 doorlopend open van 8.30-17.00 u  
Woensdag 01/01/2020 gesloten

# SLAGERIJ CHRIS & MARLEEN



## Assortiment groenten

Jonge boontjes met spek  
Jonge worteltjes  
Gebakken witloofstronkjes  
Peertjes of appeltjes

€ 5.00 voor het assortiment

## Sausjes (per 500 ml)

Champignonsaus	5.00€
Veenbessensaus	5.00€
Pepersaus	5.00€
Mosterdsaus	5.00€
Witte Wijnsaus	5.00€

Deze lijst vervangt alle vorige.

Delhaize - Zarrenplein 1a - 8610 Zarren

Openingsuren: ma. 12-18.30u , di-woe-dond-vrij. 8.30-18.30u , zat. 8.30-18.00u , zond 8-12u - slagerij.chris@skynet.be

## Aperoschotel



Assortiment van fijne vleeswaren aangevuld met zongedroogde tomaatjes, tapenade, kaasblokjes en grissini

30 € / schotel. Geschikt voor 4 à 6 personen.

## Aperitiefhapjes



Mini kippenbout	€ 0.50/st
Mini kaaskroket	€ 0.50/st
Mini loempia	€ 0.50/st
Mini pizza	€ 0.50/st
Mini Breydelhamkroket	€ 0.50/st
Mini garnaalkroket	€ 0.50/st
Mini coquile St-Jacques	€ 1.00/st
Mini schelp zalm/mossel/garnaal	€ 1.00/st
Mini Quiche	€ 1.00/st
Mini bouchee	€ 1.00/st

## Heerlijke Soepen



Tomatenroomsoep met balletjes	€ 3.00/liter
Aspergeroomsoep	€ 3.00/liter
Boschampignonsoep	€ 3.00/liter
Bisque van kreeft	€ 5.00/liter

## Voorgerechten



Breydelhamkroketten	1.25€/st
Kaaskroketten	2.00€/st
Garnaalkroketten	3.00€/st
Vispannetje	7.00€/pp
Zalm in witte wijnsaus	7.00€/pp
Tongrolletjes met grijze garnaaltjes	7.50€/pp
Duo van Zalm en Kabeljauw	10.00€/pp

## Koude hoofdschotel



### Breughelschotel

Tomaat gevuld met vleessalade | Gekookte ham met asperges | Gandaham | Paté v/h huis | Hoofdvlees | Salami | Kippenwit | Gebakken rosbeef | Gebakken varkensvlees | Droge worstjes | Gebakken kippenboutjes | Bloedworst (seizoensgebonden) | Witte worst

€ 10.00 pp (vanaf 4 personen)

## Vlees- en visschotel



(Vanaf 4 pers)

### Assortiment vlees

Gebakken kippenboutjes  
Gebakken rosbeef  
Gebakken varkensvlees  
Gekookte ham  
Gerookte ham  
Kippenwit

### Assortiment vis

Tomaat met garnaaltjes  
Gerookte zalm  
Gerookte heilbot  
Gekookte zalm

### Assortiment groentjes

Gemengde salade  
Tomaat  
Geraspte worteltjes  
Komkommer  
Witte kool  
Boontjes  
Aardappelsalade ( geen = -1.50 €/persoon)

### Sausjes

Cocktailsaus  
Mayonaise  
Bieslookvinaigrette

€ 17.50 pp (vanaf 4 personen)

€ 16.50 pp (vanaf 15 personen)

## Hoofdgerechten vis



Vispannetje	10.00€/pp
Zalm in witte wijnsaus/brunoisegroentjes	10.00€/pp
Tongrolletjes in kreeftensaus	11.00€/pp
Kabeljauwhaasje in preisau	14.00€/pp
Duo van Zalm en Kabeljauw	15.00€/pp
Fine Champagnesaus	

## Hoofdgerechten vlees



Varkenshaasje in mosterdsaus	8.00€/pp
Varkenshaasje in peperroomsaus	8.00€/pp
Kalkoengebraad in roomsausje met champignons	8.00€/pp
Kalkoengebraad in druivensaus	8.00€/pp
Rundstong Madeirasaus	8.00€/pp
Gevulde Kalkoenfilet met bruine vleesjus*	9.00€/pp
Kalkoenorloff	10.00€/pp
Varkenswangentjes in Rodenbachsauce	10.00€/pp
Stoofpotje van hert *	10.00€/pp
Parelhoenfilet in druivensaus	12.00€/pp
Kalfsmedaillon in roze pepersaus	14.00€/pp
Hertenkalfgebraad in wildsauce *	16.00€/pp

\*Enkel tijdens de feestdagen

### Tips om de gerechten op te warmen:

Oven voorverwarmen op 200° C  
Voorgerechten 30 min op 160° C  
Hoofdschotels 1 uur à 1 uur 30 min  
op 160° C naargelang het volume

## Gezellig tafelen



(Vanaf 2 pers)

Prijs p.p.

**Fondueschotel(350 gr.vlees)** € 7.00 p.p.  
Rundsvlees, varkensvlees, kalkoenvlees, balletjes, worstjes en spekvink

**Kinderfondue** € 4.50 p.p.  
Assortiment balletjes, worstjes, blokjes kipfilet

**Gourmetschotel/Steengrill** € 8.50 p.p.

Biefstukje, varkenslapje, kalkoenfilet, gyros, chipolata, hamburger, cordon bleu, Gemarineerd gebrad, kippenschnit-sel, witte worst, grillworst

**Kindergourmet** € 4.50 p.p.  
Chipolata, hamburger, kipfilet en brochetje

**Gourmet speciale** € 11.00 p.p.  
(enkel tijdens de feestdagen)  
Kalfsoester, steak, hertennotje, lamsvlees, eendenborstfilet, parelhoenlapje, gemarineerd kalkoenlapje, chipolata.

**Teppan yaki** € 11.00 p.p.

### Vlees 5 soorten:

Varkenshaasje met spek, gemarineerd biefstukje, spek, gemarineerd kippenfiletje, hamburgertje

### Vis 3 soorten:

Scampispies, gekruide zalmfilet, gemarineerde, witte visfilet

Groentjes zijn steeds afzonderlijk bij te bestellen.