

Gezellig tafelen

(de Joyn-punten kunnen niet ingewisseld worden tijdens de eindejaarsperiode)

GOURMET EN STEENGRILL (+/- 400gr/pers)

• **Standaard** € 9.95/pers

Rundsteakje, Varkenslapje, kipfiletje, varken- en kipsaté, cordon-bleu, chipolata, hamburgertje en met als extra een kwarteleitje

• **Speciale** € 11.95/pers

Gyros, kalkoenrollade, scampi, lamskoteletje, biefstukje, kalfsoester, gem. varkenshaasje, orloff-sneetje, gratin aardappeltjes en een kwarteleitje

• **Kids-gourmet** € 5.50/pers

Hamburgertje, chipolata worstje, kipfiletje en varkensaté

FONDUE € 9.75/pers

Blokjes van rund, varken en kip, chipolata en vleesballetjes

• **Kids-fondue** € 4.50/pers

Kippenblokjes, worstjes en vleesballetjes

TEPPAN YAKI € 11.95/pers

Rundslapje, varkenslapje, kippenstokje, varkensstokje, lamskotelet, kippenfilet, kalkoenrollade, allemaal gemarineerd in aangepaste marinades, een chipolata worstje en een kwarteleitje

Gourmet-, fondue, tartarenhoed en teppan yaki toestellen zijn gratis te gebruiken (waarborg €30,00)

• **Groenteschotel** € 4.50/pers

Groetenassortiment, aardappelsalade, pastasalade, 3 soorten sausjes en hotelbroodjes

• **Huisbereide koude sausen** € 8.00/kg

Looksaus - cocktailsaus - tartaarsaus



Nieuw! Hoedjesvlees

€ 22.00 p.p. All-in ★

Wat mag u van hoedjesvlees verwachten?

- **VIS:** scampi, zalm.
- **VLEES:** spek, rund, varken, kip, kalfslapje
- **BIJGERECHTEN:** raclettekaas, zure uitjes, zure augurkjes, aardappel in de schil
- **GROENTEBOUILLON**

Om erbij te eten: groentenassortiment, kruidenboter, lookbroodjes, sausjes.

Een heerlijk avondje genieten, gezellig met vrienden, zonder uren in de keuken te moeten staan. In de ring van de hoed, komt de heerlijke groentebouillon, op de spiesjes op de hoed wordt het vis en vlees geprikt, de sappen hiervan verrijken bij het gaarproces de bouillon, waardoor deze extra krachtig wordt.

Volgens de Zweedse traditie wordt de bouillon op het einde van de maaltijd gedronken, in gezelschap van je familie of geliefde wijst dit op een krachtige en langdurige vriendschap.

Een concept om van te genieten.

IN DEZE FOLDER STELLEN WIJ U GRAAG ONS EINDEJAARSASSORTIMENT VAN DE KOMENDE FEESTDAGEN VOOR.

WE HEBBEN GEKOZEN VOOR EEN BEPERKT AANBOD, ZODAT WE U TEN VOLLE KUNNEN BEDIENEN.

AL ONZE BEREIDINGEN WORDEN MET DE ZUIVERSTE EN BESTE GRONDSTOFFEN KLAARGEMAAKT.

BIJ ONS MAG U ZEKER ZIJN VAN DAGVERSE SCHOTELS EN PRODUCTEN!

Openingsuren/afhalen

• De schotels kunnen op maandag 24 december en 31 december afgehaald worden vanaf 15u30

• De winkel is op deze dagen geopend van 8u tot 17u

• Op dinsdag 25 december en 1 januari is de winkel gesloten, enkel bestellingen kunnen afgehaald worden tussen 10u00 en 11u30

Om u beter te dienen en onze organisatie optimaal in de juiste banen te leiden, vragen wij u beleefd om te bestellen:

Voor kerstavond en kerstdag - Ten laatste op woensdag 19 december
Voor oudejaarsavond en Nieuwjaar - Ten laatste op woensdag 26 december

GEEN BESTELLINGEN VIA MESSENGER OF SMS!

• De winkel zal gesloten zijn op woensdag 2/1 en donderdag 3/1, vrijdag 4/1 terug open



*Nancy, Rudy, Wis
en hun hele team
wensen iedereen prettige feestdagen
en een voorspoedig 2019!*



KWALITEITSSLAGERIJ

Saerens

Sinds 1926

VOOR IEDER WAT WILS! MET PASSIE BEREID!

KWALITEITSSLAGERIJ SAERENS BVBA
OPWIJKSESTRAAT 189 • 9280 LEBBEKE
052/35 52 30 • WWW.SLAGERIJ-SAERENS.BE



Koude hapjes

- Toastjes (belegd) € 0.65/st

Warme hapjes

OVENHAPJES

- Mini-Pizza's € 0.80/st
- Zakouskis met kaas
 - met ham € 0.75/st
 - met garnaal € 0.75/st
 - met vol-au-vent € 1.00/st
- Mini-kaaskroketjes € 0.50/st
- Mini-garnaalkroketjes € 0.95/st
- Mini-loempia's € 0.75/st

FRITUURHAPJES

- Vers € 12.85/kg
- Voorgebakken € 15.50/kg

KIPPENBORRELHAPJES

- Vers € 12.85/kg
- Voorgebakken € 15.50/kg



Gerechten om op te warmen (zonder garnituur)

- Varkenswangen met Kriekbier en peperkoek € 24.95/kg
- Tong in Madeirasaus € 17.95/kg
- Vol-au-vent € 12.95/kg
- Konijnenbillen met bier € 23.10/kg
- Stoofvlees € 13.50/kg

Patat en kroketten

- Verse aardappelkroketten € 0,30/st
- Aardappelgratin € 8.75/kg
- Verse aardappelpuree € 6.50/kg
- Verse kaaskroketten € 1.65/st
- Verse garnaalkroketten € 2.75/st

Vers vlees (op bestelling, graag 5 dagen vooraf)

Voor deze artikelen gelden dagprijzen, vraag naar de prijs bij bestelling.

BELGISCH WIT-BLAUW RUNDVLEES

- Runderhaas
- Filet Entrecôte (Dunne lende)
- Côte à l'os
- Entrecôte Dry Aged
- Rosbief
- Tournedos

BUITENLANDS RUNDVLEES

- Limousin
- Hereford
- Aberdeen Black Angus
- Holstein

BEL'VIDHA VARKENSVLEES

- Varkensgebraad
- Varkenskroontje
- Varkenshaasjes
- Varkenswangeletjes
- Gemarineerd varkenshaasje
- Varkensgebraad "Migonette"
- Orloffgebraad

KALFVLEES

- Kalfsgebraad
- Kalfshaasje
- Kalfsfricassee
- Kalfszwezeriken

GEVOGELTE EN WILD

- Kip, Soepkippen, kipversnijdingen
- Parelhoen
- Kwartel
- Opgevulde kalkoen/kalkoenfilet
- Konijn
- Eendenborsten
- Struisvogelfilet
- Hazenrug
- Everzwijn (gebraad, ragout)
- Hertenvlees (filet, ragout)
- Fazant

LAMSVLEES

- Kroon
- Bout
- Zadel
- Koteletjes

Koude schotels

- Basis koud buffet € 14.50/pers
(Varken- en rundgebraad, hespenrolletjes met asperges, gevulde eitjes, gebakken kippenboutjes, tomaat garnaal, perzik met tonijn)
- Standaard koud buffet met Superano en meloen € 17,50/pers
- Standaard koud buffet met gepocheerde zalm € 19.00/pers
- Standaard koud buffet met gepocheerde zalm en Superano € 21.50/pers
- Supplement gerookte vis bij bovenstaande schotels € 5.00/pers

- Visschotel € 15.50/pers
(Gepocheerde zalm, tomaat-garnaal, perzik met tonijn, scampi & opgevuld eitje)

- Visschotel Deluxe € 26.00/pers
(Gepocheerde zalm, tomaat-garnaal, scampi, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forelfilet)

Een groentegarnituur, aardappelsla, pastasalade, 3 sausen en hotelbroodjes zijn in de prijs van de buffetten inbegrepen.

- Vleeswarenschotel *(vleeswaren, salades, kaas en garnituur)* € 10.00/pers

- Tapasschotel € 8.75/pers
(Serranoham, kaas, tapenades, salami, broodstengels, olijven, ...)



Soepen (per liter)

- Zuiderse tomatenroomsoep met brunoise van tomaat en basilicum met balletjes € 4.00/l
- Waterkerssoep € 4.95/l
- Eindejaarssoep met hoevekip en broccoli, champignons en peterselie € 5.55/l

Om te beginnen

- Superanoham met meloen € 9.00/pers
- Cocktail van grijze Noordzeegarnalen € 10.00/pers
- Tomaat-garnaal op een bedje van groenten € 10.00/pers
- Carpaccio van Belgisch Wit-Blauw met parmezaanschilfers € 9.50/pers

(Voor de borden en glazen wordt een waarborg van € 5.00 gevraagd)



Sauzen

- Champignonsaus € 9.00/l
- Peperroomsaus € 9.00/l
- Provençalse saus € 9.00/l
- Stroganoffsaus € 9.50/l

Kazen

- Verschillende soorten kaas mooi geschikt met fruit- en notengarnituur
- Kaasplank (+/- 250gr) als hoofdmaaltijd € 14.00/pers
- Kaasplank (+/- 150gr) als nagerecht € 11.50/pers

Steeds met aangepast brood