

FEESTSCHOTELS

GOURMET (vanaf 2 personen) € 20.00/pers

Haasje van Landes kip, spekfakkel van Iberico, ossehaas van Ierse Angus, cordon bleu, mini vinkje van gerookte Brasvar en Belgisch wit-blauw, warme camembert, aardappelgratin, groentjes.

FONDUE 320g/pers (vanaf 2 personen) € 15.50/pers

Kalf, rund wit-blauw, siciliaans varkenshaasje, kipfilet, chipolata, assortiment fondueballetjes.

Fondue balletjes extra 350g € 8.50/pers

STEENGRILL DE LUXE (vanaf 2 personen) € 25.50/pers

Haasje van Landes kip, spekfakkel van Iberico, ossehaas van Ierse Angus, rib-eye Teriyaki, kalkoen Oriëntal, Schots lamskoteletje, kalfsoester.

DEGUSTATIE GOURMET (vanaf 2 personen) € 55.00/pers

Wagyu France lendesteak, Belgisch wit-blauw, Sashi-beef Finland, Portugese Frisona, Italiaanse Bianco Della Corte.

KAASSCHOTEL 250g/pers (vanaf 4 personen) € 22.50/pers

Een keuze van de kaasverdelers Primeur uit Wichelen. Een variëteit kazen aangevuld met noten en vruchten.

TAPASPLANK (vanaf 4 personen) € 22.50/pers

Een fijne charcuterie keuze van Sabrina, aangevuld met Spaans kaasje. Meleno, mozzarella bolletjes, lookbroodjes, salade en stukje paté.

Wij geven het genoeg u een breed assortiment gastronomische producten aan te bieden voor de eindejaarsfeesten. Kom en ontdek ons feestassortiment in onze winkel. Wij vertellen u graag meer over ons assortiment en staan u met raad en daad bij om het perfecte feestmenu samen te stellen in een gezellige en huiselijke sfeer.

Charcuterie, salades en culinaire gerechten (die je niet in de folder vindt) zijn te verkrijgen in de winkel. Deze prijslijst vervangt alle voorgaande. Wij behouden ons het recht voor om de opgegeven prijzen te wijzigen.

De feestschotels kunnen anders gegarneerd zijn met de feestdagen.

GRAAG NOTEREN WIJ UW BESTELLING

Bestellingen voor Kerstmis tot en met vrijdag 15/12
Bestellingen voor Eindejaar tot en met woensdag 20/12

U kan bestellen op 2 manieren

In de winkel of per mail: frankensabrina@slagerijlede.be

Gelieve niet te bestellen via Messenger
of WhatsApp of per telefoon

De bestelling is genoteerd na bevestiging.

Naam:

Adres:

Tel:

Datum:

E-mail:

Frank & Sabrina en hun personeel danken u voor
de bestellingen en wensen u hierbij een

SMAAKVOLLE KERST EN EEN BRUISEND NIEUWJAAR!

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

wo 20/12 - 27/12: gesloten

do 21/12 - 28/12: gesloten

vr 22/12 - 29/12: open van 8.30 tot 12.30 & 14u tot 18u

za 23/12 - 30/12: open van 8u tot 17u

zo 24/12 - 31/12: open van 9u tot 12u

ma 25/12 - 1/1: afhaal van 11u tot 12u

FEEST FOLDER

2023 2024

SLAGERIJ FRANK & SABRINA

Blikstraat 2, 9340 Lede

053 70 05 92

www.slagerijlede.be

APERITIEFHAPJES

Kipapero's (10 stuks)	€ 6.50/doosje
Zakouskis bladerdeeghapjes met kaas (15 stuks)	€ 17.80/doosje
Grillworst Apero/Nacho	€ 5.80/doosje

SOEPEN

Tomatensoep met balletjes	€ 5.50/liter
Kreeftensoep	€ 13.40/liter
Boschampignonsoep	€ 6.50/liter

VOORGERECHTEN

Wildkroketje van fazant	€ 12.00/4 stuks
Kaaskroketjes Oud Brugge	€ 8.00/4 stuks
Garnaalkroketjes met panko	€ 8.40/2 stuks
Rundscarpaccio wit-blauw ras met garnituur	€ 6.50/bordje
Rundscarpaccio gesneden vlees ras naar keuze	prijs in de winkel
To share bordje fazantkroketje, Faux filet Belgisch wit-blauw, foie gras, Briochebroodje en uienconfijt	€ 15.50/pers

Wildpaté's zijn verkrijgbaar:
fazant, haas, wildzwijn en crouste, feestpaté met pineau.

Uienconfijten, rilletes van reebok en varken,
lardo colonnata, guanciale.

HOOFGERECHTEN

Vanaf 2 personen, wij voorzien 350g per persoon.

Stoofpotje van hert met worteltjes en zilveruitjes	€ 13.50/pers
Vol au vent van galuux kip	€ 11.50/pers
Videekoekjes te verkrijgen	€ 2.85/koekje
Konijnstoofpotje met pruimen	€ 13.50/pers
Rundstong in madeira saus	€ 16.00/pers
Stoofvlees op z'n vlaams	€ 13.50/pers
Varkenswangetjes met zwarte pepersaus	€ 16.00/pers

AARDAPPELVARIATIES

Aardappelkroketjes (10 stuks)	€ 4.05/doos
Aardappelpuree (500g)	€ 6.50/doos
Aardappelgratin gourmand (500g)	€ 7.50/doos

GEVULDE SPECIALITEITEN

Kalkoen gevuld met kippengehakt, porto, champignons en bieslook +- 3kg	€ 29.80/kg
Kalkoenfilet gevuld met kastanje, pistache en cognac +-1.2kg	€ 25.90/kg
Parelhoen gevuld met kastanje, pistache en fine champagne	€ 34.60/kg
Kwarteltje gevuld met cognac en rozijnen	€ 9.90/stuk

SIDE DISHES

Peertjes in veenbessen	€ 6.30/4 stuks
Appeltjes met veenbessen	€ 7.30/2 stuks

SAUSEN (210ml)

Wildsaus	€ 6.50/potje
Fine champagnesaus	€ 6.50/potje
Druivensaus	€ 6.50/potje
Bearnaise	€ 5.00
Champignonroomsaus	€ 5.00
Peperroomsaus	€ 5.00

WILD & GEVOGELTE

Everzwijn: -filet, -ragout, -ribstuk
Hertenkalf: -filet, -gebraad, -ragout
Ree: -filet, -gebraad, -ragout
Haas: -rug, -filets
Fazant: -haan, -hen, -filet
Eend: -filet, wilde eend
Gevogelte: Label rouge kippen uit Frankrijk, coquelets, piepkuikens, kwartels, jonge duifjes, Bresse kippen, Mechelse koekoek, kapoen, parelhoen, parelhoenfilets, kalkoenfilet en -gebraad, kalkoen klaar om op te vullen.

VLEESSPECIALITEITEN

Rund: Scottona Piemontese, Schotse Aberdeen Angus, Bianco Della Corte, Wagyu France, Sashi Nordic, Frisona, Ierse rib-eye, Belgisch wit-blauw.
Varken: Brasvar haasje, wangetjes, gebraden, kroon, mignonette, orloffgebraden, Iberisch varken ribstuk, lomo, presa, secreto, burger, entrecote.
Lam: steak, kroontje, filet, bout, koteletje, ragout.
Kalf: kroon, ossobucco, blanquette, tournedos, médaillon, ribstuk, lende, tong, zwezeriken.