

FEESTSCHOTELS

GOURMET (vanaf 2 personen) € 19.00/pers

Haasje van Landes kip, Spiesje van secreto Iberico, Ossehaas van Ierse Angus, Cordon bleu, hamburgertje, kalfsworstje, lamskoteletje.

FONDUE 320g/pers (vanaf 2 personen) € 18.50/pers

Kalfsfilet, rundsfilet puur wit-blauw, varkenshaasje, kipfilet, chipolata en 3 soorten fondueballetjes.

Fondue balletjes extra 350g € 8.50/portie

DEGUSTATIE GOURMET (vanaf 2 personen) € 38.00/pers

Belgisch wit-blauw, Simmental, Scotona Piemontese, Holstein, Sashi Nordic Beef.

FLEUR DE CAMEMBERT (voor 3-4 personen) € 40.50/pers

Een krans van broodjes met in het midden een warm kaasje aangevuld met fijne charcuterie.

TAPAS (vanaf 4 personen) € 25.50/pers

Een fijne charcuterie keuze van Sabrina, aangevuld met Spaanse kaas. Tapasbroodjes, slaatje 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

(bereide gerechten en side dishes)

Bestellingen voor Kerstmis tot en met zondag 15/12

Bestellingen voor Eindejaar tot en met zondag 22/12

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

24/12 tot 30/12 open van 9u tot 15u

25/12 tot 1/1 afhaal van 11u tot 12u

FEEST FOLDER

2024 2025

SLAGERIJ FRANK & SABRINA

Blikstraat 2, 9340 Lede

053 70 05 92

www.slagerijlede.be



APERITIEFHAPJES

Kipapero's (10 stuks)	€ 6.50/doosje
Warme hapjes (15 stuks)	€ 17.95/doosje
Hartige wafeltjes (9 stuks)	€ 14.60/doosje
Mini oliebollen met truffel (8 stuks)	€ 7.90/doosje

SOEPEN

Tomatensoep met balletjes	€ 7.95/liter
Kreeftensoep	€ 13.40/liter
Bouillonsoep met fijne groentjes en vermicelli	€ 8.95/liter

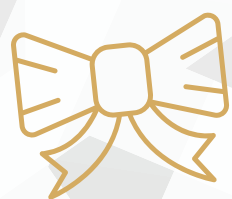
VOORGERECHTEN

Wildkroketjes	€ 17.00/4 stuks
Kaaskroketjes Oud Brugge	€ 8.00/4 stuks
Garnaalkroketjes	€ 14.90/2 stuks
Rundscarpaccio wit-blauw ras met garnituur	€ 8.50/bordje
Rundscarpaccio	prijs in de winkel
gesneden vlees ras naar keuze	

Wildpaté's zijn verkrijgbaar:

fazant, haas, wildzwijn en croute, feestpaté met pineau.

Uienconfijten, rillettes, lardo colonnata, guanciale en smout.



HOOFDGERECHTEN

Vanaf 2 personen, wij voorzien 350g per persoon.

Stoofpotje van hert met spekjes	€ 13.50/pers
Vol au vent van galuux kip	€ 11.50/pers
Videekoekjes te verkrijgen	€ 2.85/koekje
Konijnenbillen met bier	€ 9.80/bout
Rundstong in madeira saus	€ 15.00/pers
Stoofvlees bereid op z'n vlaams	€ 12.00/pers
Varkenswangetjes bereid met zwarte pepersaus	€ 16.00/pers

AARDAPPELVARIATIES

Aardappelkroketjes (10 stuks)	€ 4.20/doos
Aardappelpuree (500g)	€ 6.50/doos
Aardappelgratin gourmand (500g)	€ 6.50/doos
Amandelkroketjes	€ 9.50/doos

GEVULDE SPECIALITEITEN

Kalkoen gevuld	€ 31.25/kg
met kippengehakt, porto, champignons en bieslook +- 3kg	
Parelhoen gevuld	€ 38.50/kg
met kastanje, pistache en fine champagne	
Kwartel gevuld	€ 7.00/stuk
met cognac en rozijnen	
Kwartel gevuld	€ 7.00/stuk
met boschampignons	

SIDE DISHES

Peertjes in veenbessen	€ 6.30/4 stuks
Chutney van appeltjes in veenbessen	€ 11.50/500gr
Witloof gestoofd	€ 11.50/500gr



SAUSEN (210ml)

Wildsaus	€ 6.50/potje
Fine champagnesaus	€ 6.50/potje
Druivensaus	€ 6.50/potje
Veenbessensaus	€ 6.50/potje
Bearnaise	€ 6.00
Champignonroomsaus	€ 6.00
Peperroomsaus	€ 6.00
Vleesjus	€ 6.00

WILD & GEVOGELTE

Everzwijn: -filet, -ragout, -gebraad, -kotletjes

Hert: -haasje, -gebraad, -ragout, -steak

Ree: -filet, -gebraad, -ragout

Haas: -rug, -filets

Fazant: -haan, -hen, -filet

Eend: eend, wilde eend, gekonfijte eendenbout, eendenborstfilet (Magret).

Gevogelte: Label rouge kippen uit Frankrijk, coquelets, piepkuijken, kwartels, jonge duifjes, Bresse kippen, Mechelse koekoek, kapoen of kalkoen in been, parelhoen, parelhoenfilets, kalkoenfilet en -gebraad, kalkoen klaar om op te vullen.

VLEESSPECIALITEITEN

Rundsvlees: Scottona Piemontese, Bianco della Corte, Simmental, Holstein, Schotse Aberdeen Angus, Wagyu Japanse, Sashi Nordic Beef, Turina, Ierse Angus, Blonde d'Aquitaine, Rubia Gallega, Belgisch wit-blauw.

Brasvar Varken: haasje, wangetjes, gebraad, kroon, mignonette, tomahawk, ...

Iberisch varken: ribstuk, lomo, presa, secreto, burger.

Lam: steak, kroontje, filet, bout, koteletje, ragout.

Kalf: kroon, ossobucco, blanquette, tournedos, médaillon, ribstuk, lende, tong, zwezeriken, wangen.

