

WILD & GEVOGELTE

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

Hertenkalf: -haasje, -gebraad, -ragout, -steak

Ree: -filet, -gebraad, -ragout

Haas: -rug, -filets

Fazant: -haan, -hen, -filet

Eend: wilde eend, gekonfijte eendenbout, eendenborstfilet

Gevogelte: Label Rouge kippen uit Frankrijk, coquelets, piepkuikens, kwartels, jonge duifjes, Bresse kippen, Mechelse koekoek, kapoen, parelhoen, parelhoenfilets, kalkoenfilet en -gebraad.

VLEESSPECIALITEITEN

Rundvlees: Scottona Piemontese, Bianco della Corte, Simmental, Holstein, Schotse Aberdeen Angus, Wagyu Japan Kagoshima A5 Bms12, Sashi Nordic Beef, Turina, Ierse Angus, Rubia Gallega, Belgisch wit-blauw

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

Iberich Varken: ribstuk, lomo, presa, secreto, burger, entrecote

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

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

Wij geven het genoegen 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.

Bestellingen voor Kerstmis t.e.m. woensdag 17/12

Bestellingen voor Eindejaar t.e.m. maandag 22/12

De bestelling is genoteerd na bevestiging.

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 gearrangeerd zijn met de feestdagen

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

GRAAG NOTEREN WIJ UW BESTELLING

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

ma 22/12 en 29/12: gesloten
di 23/12 en 30/12 open 8.30 tot 12.30 - 14.00 tot 18u
woe 24/12 en 31/12 open van 8.30 tot 15u
do 25/12 en 1/1 gesloten - enkel afhaling 10u tot 11u
vrijdag 26/12 en 2/1 gesloten
zaterdag 3/1 open van 8 tot 15u

FEEST
FOLDER

★
2025
2026

**SLAGERIJ
FRANK & SABRINA**

Blikstraat 2, 9340 Lede
053 70 05 92
www.slagerijlede.be



APERITIEFHAPJES

Kipapero's (10 stuks)	€ 6.50/doosje
Warme hapjes (15stuks)	€18,90/doosje
Hartige wafeltjes (9stuks)	€14.60/doosje
Mini oliebollen met truffel (8stuks)	€7.90/doosje
Tapaskroketjes (8stuks)	€12.70/doosje

SOEPEN

Tomatensoep met balletjes	€ 7.95/liter
Kreeftensoep	€ 13.40/liter

VOORGERECHTEN

Wildkroketjes	€ 13.70/4 stuks
Kaaskroketjes Oud Brugge	€ 8.00/4 stuks
Garnaalkroketjes	€ 8.00/2 stuks
Rundscarpaccio Belgisch wit-blauw ras met garnituur	€ 8.50/bordje
Rundscarpaccio gesneden vlees ras naar keuze	prijs in de winkel

Wildpaté's zijn verkrijgbaar:
fazant, reebok, haas en wild zwijn, feestpaté met truffel,
Uienconfijten, rillettes , lardo colonnata, guanciale en smout.

HOOFDGERECHTEN

350g/pers. vanaf 2 pers.

Stoofpotje van hert met spekjes	€ 14.00/pers
Vol au vent van galuux kip	€ 11.70/pers
Videekoekjes te verkrijgen	€ 2.85/koekje
Konijnenbillen met bier	€ 8.90/bout
Rundstong in madeira saus	€ 16.00/pers
Stoofvlees bereid op z'n vlaams	€ 12.00/pers
Varkenswangetjes bereid met zwarte pepersaus	€ 16.00/pers

GEVULDE SPECIALITEITEN

Kalkoen gevuld met kippengehakt kastanje, pistache en fine champagne(+/- 2.5kg)	€ 33.00/kg
Parelhoen gevuld met kippengehakt met kastanje, pistache en fine champagne	€ 38.50/kg
Kwartel gevuld met cognac en rozijnen	€ 7.00/stuk
Kwartel gevuld met boschampignons	€ 7.00/stuk
Kalkoenfilet gevuld met kippengehakt cognac, champignons en bieslook (+/-1kg)	€ 29.25/kg
Landeskip gevuld met truffel die zorgen voor de subtiele smaak (+/-1.5kg)	€49.75/kg
Kalkoenen in been van 2.5kg tot 5kg te verkrijgen	€ 14.30/kg
Kalkoenen ontbeend klaar om op te vullen (bestel tijdig)	€ 29.65/kg

AARDAPPELVARIATIES

Aardappelkroketjes (10 stuks)	€ 4.20/doos
Aardappelpuree	€ 3.50/pers
Gratin dauphinois	€ 3.80/pers

SIDE DISHES

Peertjes in rode wijn	€ 7.35/3 stuks
Chutney van appeltjes	€ 6.10/2 pers
Appeltjes gekarameliseerd	€ 6.10/2 pers

SAUSEN (210ml)

Wildsaus	€ 6.50/potje
Fine champagnesaus	€ 6.50/potje
Peperroomsaus	€ 4.00/potje
Bearnaise	€ 4.00/potje
Champignonroomsaus	€ 4.00/potje
Vleesjus	€ 4.00/potje

FEESTSCHOTELS

GOURMET (vanaf 2 personen) € 20.50/pers
Haasje van Landes kip, Spiesje van secreto Iberico, Ossehaas van Ierse Angus,
Cordon bleu, Hamburgertje, worstje

FONDUE 350g/pers (vanaf 2 personen) € 20.00/pers
Kalfsfilet, rundsfilet puur wit-blauw, varkenshaasje, kipfilet, chipolatta,
En 3 soorten fondueballetjes
Fondue balletjes extra 350g € 8.50/pers

STEENGRILL DE LUXE (vanaf 2 personen) € 27.50/pers
Haasje van Landes kip, Spekfakkel van Iberico, Ossehaas van Ierse Angus,
Rib-eye Teriyaki, kalkoen Oriëntal, Schotse lamskoteletje, kalfsoester

DEGUSTATIE GOURMET (vanaf 2 personen) € 40.00/pers
Belgisch wit-blauw, Holstein, Bianco della Corte, Ierse Angus,
Sashi Nordic Beef, Turina

TAPAS 2-3 personen € 65. 00/schotel
4-5 personen € 115. 00/schotel
Spaanse, Italiaanse fijne charcuterie een keuze van Sabrina aangevuld
met kaas, olijfjes, enz...

KAASSCHOTEL 200g/pers (vanaf 4 personen) € 20.50/pers
6 verschillende soorten kaas aangevuld met fruit en confijt

