

FEESTFOLDER

KOUD EINDEJAARSBUFFET

Vanaf 4 personen **€38/PP**

- -Tomaatje met grijze garnalen
  -Gepocheerde roze zalmfilet
  -Perzikje met huisgemaakte tonijnsalade
  -Gerookte Noorse zalm met gekookt eitje
  -Gebraden kippenonderboutje met fruit
  -Gebakken gehaktbroodje met fijne kruiden

Inclusief: aardappelsalade, spirelli pastasalade met fijne groentjes, geraspte worteltjes, currykoolsalade, komkommerschijfjes cocktail- en tartaarsaus

ONZE WIJNEN

Bij een gezellig feest hoort natuurlijk ook een goed glas wijn. Of je nu kiest voor een uitgebreid feestmenu of gezellig samen tafelt, de juiste wijn maakt het plaatje compleet. Ontdek onze selectie wijnen en geniet van een smaakvol eindejaar.

FEESTMENU'S

UIT EIGEN KEUKEN

#HAPJESBOX ALS STARTER **€13.50/BOX**
Assortiment van 9 huisgemaakte hapjes
-Mini bladerdeeghapjes met kipvulling
-Mini worstenbroodjes
-Mini bladerdeegcupjes met grijze garnaaltjes

MENU 1 **€44/PP**
3 gangen Vanaf 2 personen!

- Tomatencremesoep met vleesballetjes
- Gebraden gevulde kalkoenrollade met druivensaus, winterse groenten, peertje in rode wijn en kroketjes (5st)
- Chocolade-hazelnootdessert in glaasje

MENU 2 **€44/PP**
3 gangen Vanaf 2 personen!

- Tomatencremesoep met vleesballetjes
- Gebraden Duroc d'Olives-varkenshaasje met champignonsaus, winterse groenten, peertje in rode wijn en kroketjes (5st)
- Chocolade-hazelnootdessert in glaasje

MENU 3 **€53/PP**
4 gangen Vanaf 2 personen!

- Vitello tonnato van het huis
- Kippenvelouté
- Gebraden gevulde kalkoenrollade met druivensaus, winterse groenten, peertje in rode wijn en kroketjes (5st)
- Tiramisu met speculaas en gezouten karamel in glaasje

MENU 4 **€56/PP**
4 gangen Vanaf 2 personen!

- Ambachtelijke kreeftkroketjes met peterselie, citroen en cocktailsaus
- Kippenvelouté
- Gebraden parelhoenfilet met druivensaus, winterse groenten, peertje in rode wijn en kroketjes (5st)
- Tiramisu Fine Champagne in glaasje

MENU 5 **€59/PP**
4 gangen Vanaf 2 personen!

- Ambachtelijke gekarameliseerde zalm met bieslookdressing
- Kippenvelouté
- Stoofpotje van hert met winterse groenten, peertje in rode wijn en aardappelgratin
- Crème brûlée in aardewerk schaaltje

MENU 6 **€62/PP**
4 gangen Vanaf 2 personen!

- Ambachtelijke garnaalkroketjes met peterselie, citroen en tartaarsaus
- Kippenvelouté
- Gebraden hertenkalffilet met wildsaus, winterse groenten, peertje in rode wijn en aardappelgratin
- Moelleux van chocolade in aardewerk schaaltje

-Geen wijzigingen mogelijk in de menu's
-Maximum 3 verschillende menu's per bestelling

GEZELLIG TAFELEN

GOURMET ± 300g/pp **18.00/PP**

Rundslapje met kruidenboter, varkenslapje, gemarineerd kalkoenlapje, mini kipsouvlaki, mini rundssaté, mini cordon bleu, mini gepaneerde hamburger, mini chipolata

---

FONDUE ± 300g/pp **18.00/PP**

Rundsblokje, kipblokje, varkensblokje, gepaneerd kipblokje, mini chipolata, gepaneerd gehaktballetje, blindevinkje, gepaneerd varkensblokje

---

STEENGRILL ± 300g/pp **18.00/PP**

Rundslapje met kruidenboter, varkenslapje, mini kipsaté, gemarineerd kalkoenlapje, kalfslapje, mini rundssaté, mini chipolata, witte worst

---

TEPPANYAKI ± 300g/pp **22.00/PP**

Rundslapje met kruidenboter, gemarineerd kalkoenlapje, mini varkenssouvlaki, mini chipolata, mini rundshamburger, gekruid varkenshaasje, gemarineerd lamskoteletje, scampistokje, gekruide zalmfilet

---

JUNIOR (FONDUE, GOURMET, STEENGRILL) ± 150g/pp **10.00/PP**

Mini kipsouvlaki, kalkoenlapje, gepaneerd gehaktballetje, mini gepaneerde hamburger, gepaneerd kipblokje, mini chipolata

---

SALADEBAR

18.00 € PER SCHOTEL
1 schotel (2 personen)

De groenten zijn mooi geschikt op schotel!
- Aardappelsalade
- Geraspte worteltjes
- Spirelli pasta met fijne groentjes
- Currykoolsalade
- Komkommersalade

ONS VLEES WORDT VERWERKT EN BEREID IN EIGEN ATELIER!
HET VLEES WORDT MOOI GESCHIKT OP SCHOTEL!

VERS VLEES

UIT EIGEN ATELIER
VERS GESNEDEN EN VACUÜMVERPAKT
DAGPRIJS

KONIJN
- Konijnrollade
- Konijnbout/rug
- Heel konijn

KALKOEN
- Kalkoenfilet in netje
- Kalkoenrollade gevuld met kerstgehakt
- Kipfilet La Belle Flamande

VARKEN
- Duroc varkenshaasje
- Duroc filetgebraad
- Duroc varkenskroontje
- Batallékoteletjes

LAMS
- Nieuw-Zeelands lamskroontje
- Lamsfilet

RUND
- Filet pur
- Entrecôte
- Rosbief
- Ierse ribeye
- Dry aged steak

WILD
- Parelhoenfilet
- Hele parelhoen
- Hertenfilet
- Hertenstoofvlees
- Fazantfilet
- Haasfilet
- Eendenborstfilet
- Everzwijnfilet
- Bosduifjes

FIJNE FEESTEN!

OPENINGSUREN

tijdens de feestdagen

DECEMBER	
Dinsdag 22/12	8u tot 18u
Woensdag 23/12	8u tot 13u
Donderdag 24/12	8u tot 14u
Vrijdag 25/12	gesloten
Zaterdag 26/12	gesloten
Zondag 27/12	gesloten
Maandag 28/12	**13u tot 18u**
Dinsdag 29/12	8u tot 18u
Woensdag 30/12	8u tot 13u
Donderdag 31/12	8u tot 13u

JANUARI	
Vrijdag 1/01	gesloten
Zaterdag 2/01	gesloten
Zondag 3/01	gesloten
Maandag 4/01	gesloten

voor info:
011/25 42 05
www.slagerij-vandenbosch.be

BESTEL TIJDIG VIA DE QR-CODE

Bestellingen voor Kerstmis en Nieuwjaar doorgeven voor **17 december**

Let op!
U ontvangt automatisch een bevestiging wanneer u via de webshop bestelt.