

Eindejaarsfolder 2023

Bestellen

Bestellen kan u iedere dag telefonisch, per mail of in onze winkel. Let op, Bestel tijdig.

Kerstmis voor woensdag 13 december!

Nieuwjaar voor woensdag 20 december!

- Mail: info@slagerij-vandeursen.be
- Tel: 089/46 52 40

Openingsuren

Don 21 dec 2023	8u30 - 12u30	13u30 - 18u00
Vrij 22 dec 2023	8u30 - 12u30	13u30 - 18u00
Zat 23 dec 2023	8u00 - 17u00	
Zon 24 dec 2023	9u00 – 12u00 **	
Ma 25 dec 2023	Gesloten	
Din 26 dec 2023	8u30 - 12u30	13u30 - 18u00
Woe 27 dec 2023	8u30 - 12u30	13u30 - 18u00
Don 28 dec 2023	8u30 - 12u30	13u30 - 18u00
Vrij 29 dec 2023	8u30 - 12u30	13u30 - 18u00
Zat 30 jan 2023	8u00 - 17u00	
Zon 31 jan 2023	9u00 – 12u00**	
Ma 1 jan 2024	Gesloten	
Din 2 jan 2024	8u30 - 12u30	13u30 - 18u00

**** Enkel afhalen bestellingen.**

Hoofdgerechten

- Gegrilde kipfilet* € 22,50/kg
 - Gegrilde kalkoenfilet* € 22,50/kg
 - Gebakken varkenshaasje* € 22,50/kg
 - Gebakken varkensfilet* € 22,50/kg
 - Gebakken kabeljauw met preisaus € 26,75/kg
 - Gepocheerde zalm met fijne groentjes € 26,75/kg
 - Kalfstong in madeira saus € 25,50/kg
 - Kip stoofvlees € 18,25/kg
 - Rund stoofvlees met tafelbier € 18,50/kg
 - Kalfsblanquette € 25,50/kg
 - Videevulling € 15,50/kg
 - Videekoekje € 0,95/st
 - Extra, warme saus € 12,50/L
- *Incl. warme sauzen naar keuze: Champignonsaus, peperroomsaus, jachtsaus, béarnaise of portosaus.

Vers Vlees

U kan bij ons verse vleeswaren bestellen om zelf lekker te kokerellen.

- Ossenhaas, côte à l'os, ribeye, dry aged Belgisch witblauw, Limousin, Saler, Scotisch shorthorn, Aberdeen Angus en Wagyu
- Varkensfilet, varkenshaasje, varkenswangetjes
- Kalkoenfilet, kipfilet, gevulde kalkoen
- Lamszadel, lamskroon
- Wild: Hinde haasje, Ree filet, Everzwijn filet (enkel op bestelling vòòr 13/12/2023)

Koud buffet

Gepocheerde zalm, gebakken rosbeef, gebakken kippenboutje, bourgondische paté, parma-meloen, tomaat met garnalen, mix van salade, aardappelsla, pastasalade, komkommer, geraspte wortel, mimosa eitje, tartaar- en cocktailsaus (vanaf 2 personen) € 24,50/pers

Bijgerechten

- Verse kroketten € 0,50/st
 - Aardappelgratin 250 gr € 2,50/pers
 - Zoete aardappelgratin 250gr € 2,50/pers
 - Aardappelpuree 250 gr € 1,80/pers
 - Krieltjes 250 gr € 3,20/pers
 - Warme groenten € 7,50/pers
- jonge worteltjes, gebakken witloof, boontjes, en appel met veenbessensaus

Winter BBQ

- Mini pakket € 4,00/pers
Chipolata en hamburger
- Stokjes pakket € 10,50/pers
Souvlaki, kalkoen sate, ronds sate en zigeuner brochette
- Grill pakket € 17,80/pers
Steak, gem. kotelet, lamskotelet en gem. kipfilet
- Groenten pakket € 8,50/pers
Pasta salade, gemarineerde krieltjes, wortel, tomaat, american coleslaw en komkommer salade



Voorgerechten & Aperitief

- Verse ovenhapjes (4st) € 7,40/st
- Vispannetje (175 gr) € 9,95/st
- Scampipannetje (175 gr) € 9,95/st
- Carpaccio van rund (100 gr Belgisch witblauw) met zongedroogde tomaten, parmezaan, rucola, pijnboompitten € 9,95/st
- Klassieke cocktail van zalm € 9,95/st
- Parmaham met meloen en rode vruchtengarnituur € 9,50/st
- Verse kaaskroketten € 2,50/st
- Verse garnaalkroketten € 3,80/st
- Vitello tonnato € 9,50/st

Dessert

- Chocolademousse € 4,25/st
- Woudvruchtenmousse € 4,50/st
- Tiramisu € 4,50/st
- Vanille creme met bosbessen € 4,50/st

Worstenbroodjes

Onze worstenbroodjes worden op ambachtelijke wijze gemaakt. Al onze worstenbroodjes zijn gevuld met gehakt.

- Gewoon deeg € 3,00/st
- Schilfer deeg € 3,10/st
- Mini worstenbroodje € 2,35/st

Soepen

- Aspergeroomsoep € 4,80/L
- Bospaddenstoelensoep € 4,80/L
- Tomatenroomsoep met balletjes € 4,80/L
- Kippenbouillon met fijne groenten € 4,80/L

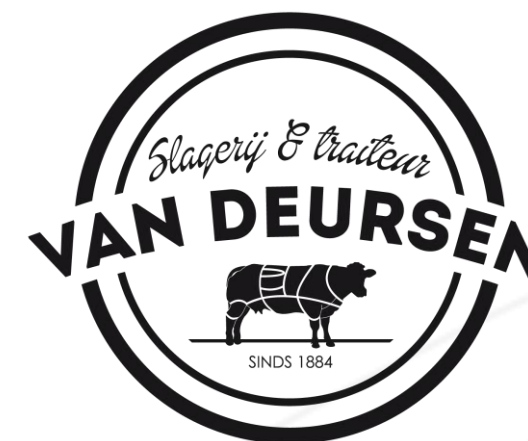
Feestplank

- Mix plank € 21,50/pers
Lekkere kazen gecombineerd met diverse charcuterie, pate's, koude tapas, olijven en vers fruit.
(± 350gr/pers)
- Kaasplank € 21,50/pers
Heerlijke Belgische en Europese kazen met vers fruit, vijgen en noten.
(± 350gr/pers)
- Breugeliaanse plank € 19,50/pers
Gebakken onderboutje, kip kap, kalkoen aspic, bourgondische paté, wildpaté, confijten, abdijkaas, mosterd, pickels, zoet zure augurkjes en ajuintjes.
(± 350gr/pers)
- Paté bord € 21,50/pers
Verschillende paté's van wild, fruitige en bourgondische smaken, afgetoetst met vers fruit en confijten.

Ook te verkrijgen, diverse harde/zachte broodjes.
Enkel op bestelling.

Feestgerechten

- Gourmet € 19,00/pers
Biefstuk, kipfilet, varkensfilet, gyros, mini chipolata, hamburger, cordon blue, ajuinringen, champignons, tomaat en courgettes.
(± 350gr/pers)
- Visgourmet € 29,00/pers
Scampi's, tongfilet, kabeljauwfilet, gamba, zalmhaasje, champignons, ajuinringen en tomaat.
- Steengrill / Teppanyaki € 21,50/pers
Biefstuk, kalfslapje, lamskotelet, scampi brochette, mini souvlaki, pepersteak, gem. kipfilet, champignons, ajuinringen, tomaten en courgettes.
(± 450gr/pers)
- Fondue € 17,50/pers
Steak, Varkens, Kalkoen, scampi en verschillende gekruide balletjes.
(± 350gr/pers)



Slagerij Van Deursen wenst u en uw familie een gelukkig en gezond 2024.