

Eindejaarsfolder 2024

Bestellen

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

Kerstmis vóór vrijdag 13 december

Nieuwjaar vóór vrijdag 20 december

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

Openingsuren

Zat 21 dec 2024	8u00 - 16u00
Zon 22 dec 2024	Gesloten
Maa 23 dec 2024	8u30 - 12u30 13u30 - 18u00
Din 24 dec 2024	8u30 - 16u00
Woe 25 dec 2024	10u00 - 12u00 **
Don 26 dec 2024	Gesloten
Vrij 27 dec 2024	8u30 - 12u30 13u30 - 18u00
Zat 28 dec 2024	8u00 - 16u00
Zon 29 dec 2024	Gesloten
Maa 30 dec 2024	8u30 - 12u30 13u30 - 18u00
Din 31 dec 2024	8u30 - 16u00
Woe 1 jan 2025	Gesloten
Don 2 jan 2025	8u30 - 12u30 13u30 - 18u00

**** Enkel afhalen bestellingen.**

Hoofdgerechten

- Gegrilde kipfilet* € 24,50/kg
 - Gebakken varkenshaasje* € 24,50/kg
 - Gebakken kabeljauw met preisaus € 27,75/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 € 18,50/kg
 - Videekoekje € 0,95/st
 - Extra, warme saus € 12,50/L
- *Incl. warme sauzen naar keuze: Champignonsaus, peperroomsaus, hollandaise, jachtsaus, béarnaise of portosaus.

Vers Vlees

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

- Runds: filet pur, côte à l'os, entrecote.
Belgisch witblauw, Limousin, Simmentaller,
Scotisch shorthorn, Aberdeen Angus en Wagyu
- Varkens: varkensfilet, varkenshaasje,
varkenswangetjes
- Kalfs: filet pur, gebrad en steak
- Gevogelte: kalkoenfilet, kipfilet, gevulde
kalkoen, eendfilet, fazantenfilet.
- Lams: lamszadel, lamskroon
- Wild: hinde-, hert-, ree-, everzwijnfilet, duif
(enkel op bestelling vóór 13/12/2024)

Koud buffet

Gepocheerde zalm, gebakken rosbeef, gebakken kippenboutje, bourgondische paté, parma-meloen, tomaat met garnalen, aardappelsla, pastasalade, komkommer, geraspte wortel, mimosa eitje, tartaar- en cocktailsaus
(vanaf 4 personen) € 25,50/pers

Bijgerechten

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

Winter BBQ

- Souvlaki € 17,95/kg
- Kalkoen souvlaki € 17,95/kg
- Runds souvlaki € 24,80/kg
- Chipolata € 13,75/kg
- Witte worst € 13,75/kg
- BBQ burger € 16,50/kg
- Steak natuur € 23,50/kg
- Gemarineerde kotelet € 15,50/kg
- Gemarineerde kipfilet € 17,90/kg
- Zigeuner brochette € 19,50/kg
- Groentepakket € 8,50/pers
Pastasalade, gemarineerde krieltjes, wortel,
tomaat, american coleslaw en komkommer salade



Aperitief

- Verse ovenhapjes € 1,65/st
- Garnaalhapje € 1,95/st
- Vispannetje (175 gr) € 10,15/st
- Verse kaaskroketten € 1,85/st
- Verse garnaalkroketten € 3,85/st

Voorgerechten

- Zalm florentina (175 gr) € 8,60/st
- Sint jacobsschelp € 14,10/st
- Carpaccio van rund (100 gr) € 15,50/st
- Carpaccio van zalm (100 gr) € 18,50/st
- Vitello tonnato € 17,50/st
- Klassieke cocktail van zalm € 9,95/st

Dessert

- Chocolademousse € 4,25/st
- Woudvruchtenmousse € 4,50/st
- Tiramisu € 4,50/st
- Vanille crème 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 € 4,80/L
- Tomatenroomsoep met balletjes € 5,50/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 € 21,50/pers
Gebakken onderboutje, kip kap, kalkoen aspic, bourgondische paté, wildpaté, confijten, abdijkazen, mosterd, pickels, zoet zure augurkjes en ajuintjes.
(± 350gr/pers)

Broodjes

Broodjes zijn op bestelling te verkrijgen: stokbrood, diverse zachte en harde sandwiches, dagverse broden.

Feestgerechten

- Gourmet € 20,00/pers
Biefstuk, kipfilet, varkensfilet, gyros, mini chipolata, hamburger, cordon blue, ajuinringen, champignons, tomaat en courgettes.
(± 350gr/pers)
- Gourmet junior € 5,00/pers
Mini hamburger, mini chipolata, spekrolletjes
(zonder groentjes)
- Visgourmet € 29,00/pers
Scampi's, tongfilet, kabeljauwfilet, gamba, zalmhaasje, champignons, ajuinringen en tomaat.
- Steengrill / Teppanyaki € 23,50/pers
Biefstuk, kalfslapje, lamskotelet, scampi brochette, mini souvlaki, pepersteak, kip gyros, champignons, ajuinringen, tomaten en courgettes.
(± 350gr/pers)
- Fondue € 19,50/pers
Steak, varkens, kalkoen, scampi en verschillende gekruide balletjes.
(± 350gr/pers)



Slagerij Van Deursen wenst u en uw familie een gelukkig en gezond 2025.