Bestellen?

U kan voor Kerstmis bestellen **tot en met woensdag 16 december** en voor Nieuwjaar **tot en met woensdag 23 december**.

U kan bestellen in de winkel of via:

- telefoon: 016/48 80 92
- website: www.slagerijverheyden.be
- mail: slagerijverheyden@gmail.com

Openingsuren tijdens de feestdagen:

Dinsdag **22/12** & woensdag **23/12** *(automaat is beschikbaar voor bestellingen)*	GESLOTEN
Donderdag **24/12** *(winkel is open, bestellingen achteraan afhalen)*	8u - 12u30
Vrijdag **25/12**	GESLOTEN
Zaterdag **26/12**	8u - 15u
Dinsdag **29/12** & woensdag **30/12** *(automaat is beschikbaar voor bestellingen)*	GESLOTEN
Donderdag **31/12** *(winkel is open, bestellingen achteraan afhalen)*	8u - 12u30
Vrijdag **01/01 &** & zaterdag **02/01**	GESLOTEN

Vragen over het bestellen van niet vermelde producten?
Twijfel dan niet om het te vragen.

U kan ook steeds bestellen uit ons dagelijks assortiment.

Indien u allergisch bent voor bepaalde allergenen mag u dit zeker melden, zo kunnen wij dit ook aanpassen.

Prijzen zijn onder voorbehoud van wijzigingen bij eventuele prijsstijgingen.

Bestel online

Suggesties:

Belgisch wit-blauw:
Steak, rosbief, entrecote, cote a l'os, filet mignon, filet pur, onglet

Buitenlandse rassen (entrecote, cote a l'os en filet pur):
Limousin, sashi Freygaard, Schotse black Angus, Chianina en Ierse rib-eye

Wagyu:
Steak

Kalfsvlees:
Kalfsgebraad, kalfslapjes, kalfsblanket, kalfskotelet, kalfsschenkel, kalfsfilet-pur, kalfszwezerikken

Lamsvlees:
Lamssteak, lamsgebraad, lamsbout, lamsschouder, lamskotelet, lamskroon, lamsragout, lamsfilet

Varkensvlees Duroc:
Varkenshaasje, varkensribstuk, varkenswangen, varkensgebraad

Gevogelte:
Hele kip, kipfilet, hele kalkoen, ontbeende kalkoen, kalkoenfilet, piepkuiken

Label kippen:
Hoevekip (Landes), hoevekipfilet, zwartpoot kip (landes), Bressekip, Mechelse koekoek, parelhoen (Landes), parelhoenfilet

Klein wild:
Fazant, fazantfilet, hazenrug, hazenfilets, kwartel, franse duif, wilde eend, wilde eendfilet, hele eend, eendenborst

Groot wild:
Everzwijngebraad/steak, everzwijnfilet, everzwijnkotelet, everzwijn-stoofvlees, hertgebraad/steak, hertfilet, hertkotelet, hertstoofvlees

Desserts van L'Origien:

IJsbuches:
Deze zijn per 5 personen (€ 40,-/buche van 5 personen)

- Praliné-chocolade
- Vanille-framboos
- Vanille-mokka

IJstaartjes:
Deze zijn per persoon te bestellen (€ 6,70/stuk)

- Vanille-karamel-brésilienne
- Framboos-meringue
- Mango-mokka



Voor op de toastjes:

Paté van hert met veenbessen	€ 35,40/kg
Paté van everzwijn met vijgen	€ 35,40/kg
Eendenmousse met porto	€ 38,20/kg
Rilette van varken en eend	€ 4,50/st

Voor op het plankje:

10 huisgemaakte bladerdeeghapjes *(2x garnaal, 2x kaas, 2x pizza, 2x kip & 2x mini-worstenbrood)*	€ 10,00/st
Huisgemaakte mini vleeskroketjes	€ 1,45/st
Huisgemaakte mini kaaskroketjes	€ 1,10/st
Huisgemaakte mini garnaalkroketjes	€ 1,75/st
Kippenboutjes voorgegaard	€ 17,00/kg
Huisgemaakte mini worstenbroodjes	€ 0,65/st
Saltufo (truffelsalami met parmezaan) *(fijngesneden)*	€ 6,00/st
Abruzzese Italiaanse aperitiefsalami *(fijngesneden in potjes van 100 gr)*	€ 41,60/kg
Zwarte kerstpens met appel en peperkoek	€ 2,10/st
Witte kerstpens met veenbessen en pistachenoten	€ 2,10/st
Aperitiefschotel *(Gemarineede olijven, gevulde paprika, huisgemaakte coppa, huisgedroogde entrecote, aperitiefsalami "gegante", tomatentapenade, grissini en manchego)*	€ 7,00/p.p.

➜ te bestellen vanaf 2 personen

Voorgerechten: *(om zelf af te werken)*

Carpaccio gesneden *in porties van 100 gr/p.p. (incl. parmezaanschilfers)*	€ 4,50/port
Carpaccio van Wagyu *in porties van 100 gr/p.p. (incl. parmezaanschilfers)*	€ 9,00/port
Vitello Tonnato gesneden *in porties van 100 gr/p.p. (incl. saus)*	€ 6,50/port
Huisgemaakte kaaskroketten	€ 2,60/st
Huisgemaakte garnaalkroketten	€ 4,50/st

Soepen:

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 6,00/L
Butternut met curry en kip	€ 6,50/L
Witloofsoep met gerookte eendenborst	€ 7,00/L

Kaasschotels:

Kaasschotel met garnituren *(zonder brood)*	€ 18,00/p.p.
Kaasschotel als dessert met garnituren *(zonder brood)*	€ 11,50/p.p.

Bereide gerechten: *(zonder bijgerechten)*

Stoofpotje van everzwijn	€ 27,50/kg
Rundstoofvlees	€ 25,60/kg
Videvulling	€ 20,80/kg
Kalkoenrollade in grand veneursaus *(vleesjus met cognac en veenbessen)*	€ 25,80/kg
Tong in Madeirasaus	€ 18,10/kg
Kalfsblanket	€ 29,80/kg
Varkenswangetjes in Rodenbach	€ 27,80/kg
Scampi diabolique	€ 26,50/kg

Aardappelgerechten:

Verse aardappelkroketten	€ 0,40/st
Aardappelgratin *(per 500 gr)*	€ 6,50/st

Warme sauzen:

Huisbereide champignonroomsaus	€ 15,00/kg
Huisbereide pepersaus	€ 15,00/kg
Huisbereide grand veneursaus *(met cognac en veenbessen)*	€ 18,00/kg

Gevulde kip en kalkoen:

*We werken met vaste gewichten voor onze gevulde kippen en kalkoenen. Zo kunnen we een goede verhouding van vulling en kip/kalkoen voorzien. Daarom voorzien we 3 verschillende groottes en 3 verschillende vullingen. De kip/kalkoen wordt meegegeven in een braadslede met een fond voor de saus en de bereidingswijze.**

Gevulde kip voor 4 personen	€ 40,00/st
Gevulde kalkoen voor 8 personen	€ 80,00/st
Gevulde kalkoen voor 12 personen	€ 120,00/st

Vulling 1:

Gehaktvulling van gerookt spek, rozijnen gemarineerd in witte porto en pistachenoten

Vulling 2:

Gehaktvulling van boschampignons, geroosterde hazelnoot en cognac

Vulling 3:

Gehaktvulling van 100% gevogelte met appel, veenbessen en calvados

* *Deze vullingen zijn eveneens beschikbaar in een kalkoenrollade. (€ 26,00/kg)*

Gourmet en fondue:

Gourmet 1: € 11,00/p.p. (300 gr/p.p.)
Steak, varkenshaasje, kalkoenfilet, gemarineerde kippendij, chipolata, hamburger, kaasburger

Gourmet 2: € 14,00/p.p. (330 gr/p.p.)
Steak, varkenshaasje, kalkoenfilet, gemarineerde kippendij, chipolata, gemarineerde lamskotelet, gemarineerd kalfslapje

Gourmet van het huis: € 19,00/p.p. (300 gr/p.p.)
Filet pur black angus, hertfilet, hoevekipfilet, secreto iberico, lamskotelet gemarineerd, eendenborst gemarineerd

Gourmet kids: € 6,50/p.p. (200 gr/p.p.)
Kalkoenfilet, kipgrillworst, chipolata, hamburger, kaasburger

Fondue: € 10,00/p.p. (300 gr/p.p.)
Steak, kalkoenfilet, varkenshaasje chipolata, kipgrillworst, kaasburgerballetjes, Italiaans balletje