

# SLAGERIJ SAERENS



STATIONSSTRAAT 5 - BUGGENHOUT - 052 33 22 39 - 0473 31 24 88 - INFO@SLAGERIJSERENS.BE

## WWW.SLAGERIJSERENS.BE

we wensen u samen met uw vrienden en familie  
veel kiesplezier in ons eindejaarsaanbod,  
een gezond en een zorgeloos 2019 toe!

we staan niet altijd stil bij het woord samen,  
maar het is een groot gemis als samen er niet meer is.

*manuel*

andy, ilse en jayden,  
betty, andy, sven, yentel, lars, dario,  
charlotte, mauro, erna, carla, yenta & co



# EINDEJAAR 2018-2019

## koude hapjes

..... scampi tartaar	€ 1,20/st.
..... rolletje gerookte zalm en geitenkaas	€ 1,30/st.
..... javanais van witte & zwarte pens met konfijt	€ 1,35/st.
..... wildpastei - konfijt "hamburger" style	€ 1,50/st.
..... mini carpaccio met parmesan en olijfolie	€ 2,00/st.
..... foie gras met konfijt "hamburger" style	€ 2,10/st.
..... bonbon vitello tonnato	€ 2,10/st.
..... truffelsalami met parmesan (gesneden)	€ 6,25/st.

## warme hapjes

..... mini kaaskroket	€ 0,95/st.
..... mini kaaskroket superanoham	€ 1,10/st.
..... mini worstenbroodje	€ 1,10/st.
..... escargots de bourgogne (2 stuks)	€ 1,10/st.
..... mini wildkroket	€ 1,20/st.
..... bladerdeeghapje met gerookte zalm en kruidenkaas	€ 1,20/st.
..... mini garnaalkroket	€ 1,45/st.
..... gemengde borrelhapjes	€ 1,50/st.
..... gemengde borrelhapjes vanaf 40 stuks	€ 1,25/st.
..... mini pizza	€ 1,60/st.
..... mini quiche	€ 1,65/st.
..... scampi butterfly in lookmarinade	€ 1,75/st.
..... pilon van kwartel met bechamel	€ 2,40/st.
..... mini croissant ham/kaas	€ 2,60/st.
..... mini coquille	€ 2,60/st.
..... ovenpotje met sint-jakobsnootjes, pancetta en witte wijn	€ 5,00/st.
..... ovenpotje van scampi in een pittige tomatensaus	€ 5,00/st.
..... ovenpotje met lamsballetjes en tijm in een pittige tomatensaus	€ 5,00/st.

## koude voorgerechten

..... meloen met gedroogde brasvarham ... net iets anders	€ 11,00 pp.
..... carpaccio van belgisch wit-blauw, parmesan en olijfolie	€ 11,00 pp.
..... ilse's cocktail van grijze noordzeegarnalen	€ 12,50 pp.
..... mediterrane delicatessen: o.a. serrano, coppa, lomo, chorizo, olijven, zongedroogde tomaatjes, manchego, ...	€ 12,50 pp.
..... carpaccio van gepekeld runderlende met foie gras, pistache, parmesan en basilicumolie	€ 16,00 pp.

## warme voorgerechten

..... kaaskroket	€ 2,50/st.
..... kaaskroket met superanoham	€ 2,80/st.
..... garnaalkroket	€ 5,50/st.
..... vidé vol au vent	€ 6,00 pp.
..... escargots de bourgogne (10 stuks)	€ 6,00 pp.
..... visschelp met zalm, kabeljauw in room met kervel	€ 9,00 pp.
..... scampi in ilse's duivelsaus	€ 9,00 pp.
..... vidé visvelouté met zalm, kabeljauw en garnaaltjes in room	€ 9,80 pp.
..... tongrolletjes in witte wijnsaus met rivierkreeftjes	€ 11,00 pp.
..... tongrolletjes in nantuasaus met rivierkreeftjes	€ 11,00 pp.
..... 3 gegratineerde oesters in een fine champagnesaus	€ 11,00 pp.
..... sint-jakobsschelp in witte wijnsaus met garnaaltjes	€ 12,00 pp.

## soepen

..... tomatensoep met mini ballekes en room	€ 3,00 pp.
..... aspergesoep met pancetta	€ 3,50 pp.
..... boschampignonsoep met nootham en truffel	€ 4,00 pp.
..... vissoep van zeeduivel (vis van het jaar)	€ 4,00 pp.

pimp je soep: room opwarmen, even de mixer erin tot je schuim krijgt, dit schuim voorzichtig over je warme soep dressereren, afwerken met garnituur naar keuze.

## vegetarisch aanbod

### aperitief

..... mini kaaskroket	€ 0,95/st.
..... mini pizzetta met tomatensaus, emmental en basilicum	€ 2,90/st.

### voorgerecht

..... kaaskroket	€ 2,50/st.
..... feuilleté met geitenkaas	€ 8,00/st.

### hoofdgerecht

..... veggie gratin: groenteburger met warme groentjes, gratin aardappeltjes en kaas	€ 14,50 pp.
--	-------------

# hoofdgerechten

## Vlees

..... varkens rib-eye "brasvar" in vleesjus met witloof en truffel	€ 12,50 pp.
..... stoofpotje van kalfsvlees "waterzooi"	€ 12,50 pp.
..... varkenshaasje "brasvar" in portosaus	€ 13,50 pp.
..... Maak zelf je gastronomische hamburger angus beef hamburger, gerookt spek, black cheddar, rucola, cœur de bœuf tomaat en een bretzel bun	€ 8,00/st.

## Wild & gevogelte

..... filet van mechelse koekoek in een truffelsaus met witloof	€ 11,00 pp.
..... parelhoen in fine champagnesaus (cognac)	€ 13,50 pp.
..... fazantenfilet in grand veneursaus	€ 14,00 pp.
..... gegrilde hertenfilet in wildjus	€ 15,00 pp.
..... Maak zelf je wild-dog hot-dog van hert en everzwijn, pancetta, bicky uitjes, veenbessensaus, rucola en een hot-dog bun	€ 10,00/st.

## Vis

..... scampi ilse's duivelsaus (10 stuks)	€ 13,50 pp.
..... vispannetje van zalm en kabeljauw in witte wijn	€ 15,50 pp.
..... tongrolletjes in witte wijnsaus met rivierkreeftjes	€ 17,00 pp.
..... tongrolletjes in nantuasaus met rivierkreeftjes	€ 17,00 pp.
..... zeeduivelrollade met italiaanse ham en een crumble van buikspek	€ 17,00 pp.

# verse aardappelbereidingen

..... verse kroketten	€ 0,35/st.
..... verse kroketten - vanaf 50 stuks	€ 0,30/st.
..... verse kroketten - vanaf 100 stuks	€ 0,25/st.
..... amandelkroketten	€ 0,35/st.
..... aardappelpuree	€ 2,25 pp.
..... aardappelgratin	€ 2,75 pp.
..... aardappelrösti taartje	€ 2,75 pp.
..... aardappeltaartje "ratte" patatjes en emmental	€ 2,80 pp.

# opgevuld vers vlees

## kerstkalkoen vanaf 3kg / 8 personen - bereiding: 1 uur/kg op 180°C

..... kwartel met porto en champignon	€ 10,60/st.
..... haantje met sinaas en veenbes	€ 15,00/st.
..... kwartel met foie gras	€ 15,00/st.
..... kalkoen, farce met o.a. pistache/cognac	€ 17,50/kg
..... kalkoenfilet	€ 23,50/kg

# groentenassortiment

ik bestel groentjes voor ..... personen

- > gekarameliseerd witloof
- > boontjes met spekjes
- > worteltjes met superano
- > knolselderfrietjes
- > spruitjes met spekjes
- > savooi met spekjes

de prijs voor de groentjes is 4,50/200g pp.  
gelieve duidelijk te vermelden voor hoeveel personen en welke groentjes u wenst.

..... gemengde boschampignons ±50g pp.	€ 3,00 pp.
..... perzik met bosvruchten	€ 2,00 pp.
..... peertjes met rode wijn	€ 2,00 pp.
..... appel met bosvruchten	€ 2,00 pp.
..... appel met veenbessensaus	€ 2,00 pp.
..... <b>groentenpakket 1 voor vleesbereidingen</b> gekarameliseerd witloof, boontjes met spekjes, worteltjes en knolselderpuree	€ 4,00 pp.
..... <b>groentenpakket 2 voor wild en gevogelte</b> spruitjes, gemengde boschampignons, knolselderfrietjes en stoemp of rode kool	€ 6,00 pp.
..... <b>groentenpakket 3 voor visbereidingen</b> gestoofde prei, boontjes met spekjes en julienne van worteltjes	€ 4,00 pp.
..... <b>groentenpakket 4 voor de kids</b> "mega mindy" puree (paars-roze), bugs bunny worteltjes en kamielpuree (groen)	€ 3,00 pp.

# om zelf te bereiden in de pan, oven of winterBBQ

## **rundvlees belgisch wit blauw**

..... stoofvlees (lust iedereen, altijd!)	€ 11,90/kg
..... côte à l'os	€ 18,95/kg
..... rosbief (200 à 250g pp.)	€ 19,00/kg
..... kleinhoofd (filet mignon)	€ 25,50/kg
..... filet pur	€ 39,50/kg

## **rundvlees uit onze rijpingskamer**

..... belgisch wit blauw (prijs/kwaliteit beste vlees en beste smaak)	€ 35,50/kg
..... simmental: grazend op de uitlopers van de alpen, één van de oudste europese runderrassen	€ 49,50/kg
..... scottona piemontese: puur, jong rundvlees (max. 1,5 jaar), zachte smaak en textuur, bleke kleur, fijn dooraderd, top!	€ 61,00/kg
..... rubia gallega: galicië, n-w spanje, vrije uitloop op groene weiden met zilte ondergrond, mooie dooradering, uitgesproken smaak	€ 69,95/kg
..... wagyu beef: vroeger last- en trekdiere, nu luxe product. flink dooraderd botermals en exclusief ... eens proberen?	€ 165,00/kg

## **belgisch brasvarken**, een fijn dooraderd, sappig, mals, eerlijk stukje vlees

..... varkensstoofvlees	€ 9,95/kg
..... côte à l'os	€ 12,50/kg
..... t-bone	€ 12,50/kg
..... gebraad	€ 13,50/kg
..... kroon	€ 15,50/kg
..... varkenshaas	€ 17,90/kg

## **kalfsvlees**, roze, fijn, mals belgisch kalfsvlees!

..... blanket	€ 19,00/kg
..... rosbief	€ 27,00/kg
..... lende	€ 27,00/kg

## **lamsvlees**, niks beter dan schots lamsvlees!

..... ragout	€ 18,00/kg
..... lamsbout natuur of met kruiden	€ 19,00/kg
..... koteletjes	€ 21,50/kg
..... kroon	€ 47,00/kg

## **bent u ook wild van wild!** de delicate smaak van hert en ree, of de power van everzwijn?

rugfilet of ragout? we ontbenen en versnijden alles volgens uw wensen!

..... hertenragout	€ 29,00/kg
..... hertenmedaillon	€ 36,00/kg
..... hertenrugfilet vanaf	€ 50,00/kg
..... everzwijnragout	€ 28,00/kg
..... everzwijn rugfilet	€ 38,00/kg
..... rugfilet van haas vanaf	€ 40,00/kg
..... haan van fazant. (± 1kg)	€ 17,00/st
..... fazantenfilet	€ 42,00/kg
..... wilde eendenfilet	€ 38,00/kg
..... bosduif (± 350g)	€ 8,00/st.
..... kwartel	€ 3,50/st.
..... parelhoenfilet	€ 32,00/kg

# om je op weg te helpen

huisgemaakte fonds als basis voor soepen en sauzen

..... kippenjus	€ 3,00/liter
..... demi glace van wild	€ 7,50/liter
..... kaasblokjes van diverse soorten	€ 2,75 pp.
..... grissinistokjes	€ 2,75/pakje
..... handgedraaide hoeveboter	€ 3,00
..... focacciabrood met uien	€ 7,00/400g
..... focacciabrood met stracchinokaas	€ 7,00/400g
..... huisgemaakte smout met of zonder kaantjes	€ 11,50/kg

# kaasschotels

..... <b>dessert</b> - 150g pp. vanaf 6 personen krijgt u brood en boter GRATIS!	€ 11,50 pp.
..... <b>hoofdgerecht</b> - 250g pp. vanaf 4 personen krijgt u brood en boter GRATIS!	€ 15,00 pp.

## menu gourmet

- > 5 aperitiefhapjes per persoon
- > tomatensoep met ballekes
- > gourmet klassiek, gratin aardappeltjes, koude groentjes en sauzen
- > panna cotta, coulis en bosvruchten

..... kids	€ 20,00 pp.
..... volwassenen	€ 32,00 pp.

## menu fondue

- > 5 aperitiefhapjes per persoon
- > tomatensoep met ballekes
- > fondue klassiek, gratin aardappeltjes, koude groentjes en sauzen
- > panna cotta, coulis en bosvruchten

..... kids	€ 19,00 pp.
..... volwassenen	€ 32,00 pp.

## koude schotels

..... <b>kids menu</b> gebakken balleke met appelmoes, mini ballekes in tomatensaus, mickey worstje, bio eitjessalade en verrassingske	€ 7,50 pp.
..... <b>belgische tapasschotel</b> américain préparé, vleessalade, gedroogde brasvarham, salami, pensjes, varkensrillette, pâté met konfijt, kopvlees met mosterd, kaasblokjes, eitje, grissinostokjes, olijven, tomatentapenade, mix van slasoorten, tomatenpartjes en komkommer. 5 mini sandwiches pp. inbegrepen	€ 19,00 pp.
..... <b>land zee lucht</b> tomaat met gepelde grijze garnalen, zalmoot, gerookte zalm, gekookte ham met asperge, superanoham met meloen, wildpastei met konfijt, perzik met tonijn, kippenfilet met boschampionns, kaasassortimentje, eitje, groentjes, patatjes en koude sauzen	€ 21,00 pp.
..... <b>eindejaarsbuffet</b> tomaat met grijze gepelde garnalen, gebakken scampi, zalmoot, gemarineerde zalm, iberico-bellota ham, parmaham met meloen, beenham met asperges, gedroogde rundsfilet, wildpstei met konfijt, perzik met king krab, taartje met foie gras, eitjes, groentjes, patatjes en koude sauzen	€ 29,50 pp.

## samen aan tafel

..... <b>junior fondue</b> assortiment vleesballetjes en worstjes, koekje en verrassing	€ 6,00 pp.
..... <b>fondue</b> belgisch wit-blauw rundsvlees, belgisch brasvarken, belgisch wit-blauw kalfsvlees, kalkoenfilet, balletjesassortiment en merguez	€ 14,50 pp.
..... <b>gourmet - steengrill - teppan yaki</b> kids 2 soorten hamburgers, chipooke, blinde vink, kipsaté, koekje en verrassing	€ 8,00 pp.
..... family (±400g) kalkoenfilet, kippenvink, hamburger, chipooke, blinde vink, saté, spek, ardense steak, schnitzel en merguez	€ 11,50 pp.
..... klassiek (±450g) belgisch wit, blauw biefstuk, varkenshaas, saté, cordon bleu, kalfsneetje, lamskotelet, hamburger, blinde vink, kalkoenfilet, spek, merguez en champignon	€ 15,00 pp.
..... gastronomisch (±450g) simmental dry aged, belgisch wit-blauw dry aged, angus beef burger, parelhoenfilet, fazantenfilet, hertenfilet, everzwijnfilet, eendenborst, konijnrollade, lamskotelet pays d'oc, boschampignons en kwartelei	€ 25,00 pp.
..... <b>teppan yaki</b> (±400g vlees + vis) biefstukreepjes argentina, kipsaté yakitori, varkensrib-eye truffelboter, scampi look-salieberoter, zalmfilet mosterd, angus beef burger, merguez pays d'oc en oesterzwammen	€ 17,50 pp.

toestellen kan u bij ons gebruiken, mits waarborg van € 40,00/toestel, tot einde voorraad.  
wij zijn niet verantwoordelijk voor gebeurlijke ongevallen.

> <b>supplementen</b>	
..... verse groenten, koude patatjes(150g pp.), huisgemaakte koude sauzen	€ 6,00 pp.
..... koude patatjes in tartaar	€ 11,00/kg
..... assortiment huisgemaakte koude sauzen	€ 12,00/kg
..... assortiment huisgemaakte warme sauzen	€ 12,00/kg

## desserts & mondvermakertjes

..... 4 verschillende dessertjes in glaasje: amandel/framboos, mango/caramel, chocoladetrio, praliné/chocolade	€ 10,00/4 st.
..... 4 verschillende dessertjes in potjes: tiramisu/speculaas, bavarois/cuberdon, bavarois/advocaat, chocolademousse	€ 10,00/4 st.
..... petit fours in verschillende smaken	€ 30,00/20 st.
..... dessertlollys gevuld met zoete smaken o.a. koffie/chocolade, praliné/munt, sinaas/passievrucht, ...	€ 20,00/10 st.

# geschenkideeën

enkele originele kado suggesties van producten die je bij ons kan vinden.

je kan ook zelf je mand samenstellen in de winkel (niet mogelijk op de dagen 24 en 31 december!)

..... terre ducali strolghino met plank en mes	€ 24,00/st.
..... superanoham in blokje (kadoverpakking)	€ 26,00/st.
..... serrano ham blokje met statief en snijmes	€ 30,00/st.
..... gran libro terre ducali: een "boek" met daarin strolghino en felino salami + mes	€ 38,00/st.
..... can Duran pack exentis met salchichòn, fuet en picknickworstjes	€ 30,00/st.
..... la geganta can duran 1meter	€ 50,00/st.
..... serranoham met poothouder en mes	€ 155,00/st.

# algemene info en weetjes

- > wij maken er een erezaak van om al onze producten met respect voor het dierenwelzijn aan te kopen en in eigen huis, zonder bewaarmiddelen te bereiden.
- > wij willen uw bestellingen graag aannemen tot de laatste dag, maar omdat wij enkel met verse producten werken en ook onze bestellingen tijdig moeten doorgeven, durven wij u te vragen om TIJDIG te bestellen, zoniet kunnen wij u ons volledige assortiment niet garanderen!

**kerstmis vóór maandag 17 december**

**oudjaar vóór maandag 24 december**

- > tijdens de eindejaarsperiode is er geen broodjesservice en geen ontbijtservice!
- > borden en bestek beschikbaar tot 200 personen
- > aangepaste tarieven voor groepen + 20 personen

# openingsuren eindejaar

- > **woensdag 19, donderdag 20 & vrijdag 21 december** van 8.00u tot 18.00u
- > **zaterdag 22, zondag 23 & maandag 24 december** van 8.00u tot 14.00u
- > **dinsdag 25 december** enkel na afspraak afhalen van bestellingen die op voorhand betaald zijn
- > **woensdag 26 december** gesloten
- > **donderdag 27 & vrijdag 28 december** van 8.00u tot 18.00u
- > **zaterdag 29, zondag 30 & maandag 31 december** van 8.00u tot 14.00u
- > **dinsdag 1 januari** enkel na afspraak afhalen van bestellingen die op voorhand betaald zijn
- > **woensdag 2 januari** van 9.00u tot 14.00u
- > **van donderdag 3 januari t.e.m. woensdag 9 januari** gesloten
- > **vanaf donderdag 10 januari** gewone openingsuren

# invulformulier voor ons

naam: .....

adres: .....

mail: ..... telefoon: .....

bestelling voor: ..... gewenst uur: .....

- ik wens mijn bestelling aan huis geleverd tussen 14.00u en 17.00u
- 24 december  31 december

- buggenhout, opdorpe & opstal: € 5,00

- sint-amands, baasrode, dendermonde, lebbeke, malderen, londerzeel: € 8,00

- buiten deze regio: kilometervergoeding

# invulformulier voor jou

naam: .....

adres: .....

mail: ..... telefoon: .....

bestelling voor: ..... gewenst uur: .....

- ik wens mijn bestelling aan huis geleverd tussen 14.00u en 17.00u
- 24 december  31 december

- buggenhout, opdorpe & opstal: € 5,00

- sint-amands, baasrode, dendermonde, lebbeke, malderen, londerzeel: € 8,00

- buiten deze regio: kilometervergoeding