

DESSERTS

- > Chocolademousse - structuren van chocolade en hazelnoot
- > Combinatie gezouten caramel - melkchocolade - koffieganache
- > 4 verschillende dessertjes in glaasje
amandel+framboos, mango+caramel, chocoladetrio, praliné chocolade

€ 6,95 pp.
€ 6,95 pp.
€ 10,00 pp.

TIPS AND TRICKS

- > Elk gerecht kan besteld worden vanaf 2 personen.
- > Indien gewenst helpen wij u met uw bestelling graag verder in de winkel.
- > 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 woensdag 20/12.

Oudejaan vóór woensdag 27/12.

OPENINGSUREN

- | | |
|--|---------------------------------------|
| > Zaterdag 23/12 van 8.30u tot 17.00u | > Zaterdag 30/12 van 8.30u tot 17.00u |
| > Zondag 24/12 van 8.30u tot 15.00u | > Zondag 31/12 van 8.30u tot 15.00u |
| > Maandag 25/12 van 10.00u tot 12.30u | > Maandag 01/01 van 10.00u tot 12.30u |
| > Dinsdag 26/12 gesloten | > Gesloten vanaf woensdag 3 januari |
| > Woensdag 27/12 van 8.30u tot 12.30u | tot en met dinsdag 9 januari. |
| > Donderdag 28/12 van 8.30u tot 18.00u | > Gewone openingsuren vanaf woensdag |
| > Vrijdag 29/12 van 8.30u tot 18.00u | 10 januari |



Bestellen kan telefonisch, via mail,
via onze webshop (zie QR code)
of in de winkel.

Bedankt voor het vertrouwen in onze zaak!

Wij en wensen jullie een spetterend, gezond en zorgeloos 2024 toe!

Andy, Zoë
Team Slagerij Saerens



*Wij verwennen u
met een glaasje en een proevertje
bij het afhalen van uw bestelling!*

Wij zijn niet verantwoordelijk voor eventuele drukfouten. Deze folder vervangt alle vorige en is geldig tijdens het eindejaar 2023



SLAGERIJ SAERENS

STATIONSSTRAAT 5 - BUGGENHOUT

052 33 22 39 - 0476 49 55 72 - ANDY@SLAGERIJSARERENS.BE

WWW.SLAGERIJSARERENS.BE

Feestfolder 2023-2024

APERITIEVEN

- > Tapasplank met huisbereide lekkernijen
o.a. kopvlees/ lunchworst/fuetjes/kippenwit/droge worst/pastrami/pens/ boerenham/bacon/
coppa/gerookt spierstuk/gerookte lende
- > Mediterraanse tapasplank
o.a. manchego/olijven/zongedroogde tomaatjes/kappertjes/met roomkaas gevulde paprika's/
hummus/lomo Ibérico/Serrano/chorizo/grissini.

€ 8,00 pp.

€ 9,00 pp.

KOUDE HAPJES

- > Javanais witte & zwarte pens/konfijt
- > Huisbereid kopvlees/ augurk/ mosterd
- > Lepelhapje mini carpaccio/parmesan/olijfolie
- > Bonbon vitello tonnato
- > Foie gras/konfijt "hamburger" style
- > Scampi chimmichurri
- > Geluksdoosje 4 hapjes
foie gras/chocolade - blini zalm - tortilla/ kip/tikka - millefeuille/gerookte zalm
- > Geluksdoosje 6 hapjes
pesto/tomaat - geitenkaas/paprika - zalmousse/dille - zalmartaar/yogurt -
kikkererwt/munt - tzatziki/guacamole

€ 1,85/st.

€ 2,20/st.

€ 2,50/st.

€ 2,50/st.

€ 2,75/st.

€ 2,75/st.

€ 15,00

€ 22,50

WARME HAPJES

- > Gebakken kippenboutjes
- > Croque / truffel
- > Mini worstenbroodje
- > Mini kaaskroket
- > Mini garnaalkroket
- > Gemengde borrelhapjes
- > Mini krabschaaltje
- > Mini pizza

€ 1,10/st.

€ 1,15/st.

€ 1,20/st.

€ 1,25/st.

€ 1,35/st.

€ 1,35/st.

€ 1,40/st.

€ 1,75/st.

KOUDE VOORGERECHTEN

- > Ceviche zeebaars/venkel/chili/roze peper/citrus € 11,00
- > Handgesneden steak tartaar/klassiek/sjalot/auurk € 11,00
- > Carpaccio/Belgisch wit-blauw/parmesan/olijfolie € 12,00
- > Scampi Chimmichurri/Ottolenghi's Mediterranean cous cous € 12,00
- > Grijze garnalen/cocktail/tomatenvarianten € 14,00
- > Handgesneden steak tartaar/deluxe/truffel/beenmerg/umami € 14,00
- > Vitello tonnato/appelkappertje/crumble € 14,00

WARME VOORGERECHTEN

- > Kaa'skroket € 3,25/st.
- > Wildkroket € 4,50/st.
- > Garnaalkroket € 6,25/st.
- > Vidé vol au vent € 8,00/st.
- > Scampi/duivelsaus € 12,00
- > Scampi/kruidenboter € 12,00
- > Sint-jacobsschelp - witte wijnsaus - garnaltjes € 13,75

SOEPEN

- > Tomatensoep/ballekes/room € 3,00 pp.
- > Witloofsoep/hamsnippers € 3,50 pp.
- > Boschampignonsoep/gerookte eendenborst € 4,00 pp.
- > Aspergeroomsoep/croutons/zalm € 4,00 pp.
- > Bisque garnaal/zeekraal/tongfilet € 4,50 pp.

HOOFDGERECHTEN

- > Parelhoenfilet - fine champagnesaus (cognac) € 13,50 pp.
- > Varkenshaasje "Brasvar" Portosaus € 14,00 pp.
- > Gegrilde hertenfilet - wildjus - grand veneur € 15,00 pp.
- > Wildragout/gerookt buispek/roze peper € 15,00 pp.
- > Scampi duivelsaus (9 st.) € 16,50 pp.
- > Tongrolletjes - kreeftensaus - garnaal - tomaat € 22,00 pp.

GROENTEN ASSORTIMENT

- > Groentenpakket 1 € 7,00 pp.
Witloof, boontjes, wortelen en spruitjes
- > Groentenpakket 2 € 5,00 pp.
Gestoofte prei, kerstomaatjes en wortelen
- > Peertjes met rode wijn € 2,00 pp.
- > Appel met veenbessensaus € 2,00 pp.
- > Gemengde boschampignons ±50g pp. € 3,50 pp.

OPGEVULD

- > Kerstkalkoen vanaf 3kg/8 personen € 27,50/kg
Kalkoen, farce met o.a. champignons en porto
- > Bereiding: 1u/kg op 180°C
- > Kalkoenfilet opgevuld € 23,50/kg

VERSE AARDAPPELBEREINDINGEN

- > Verse kroketten € 0,38/st.
- > Amandelkroketten € 0,48/st.
- > Aardappelpuree € 2,25 pp.
- > Aardappelgratin € 2,75 pp.
- > Gratin zoete aardappel € 2,75 pp.
- > Pastinaak/knolselderpuree € 5,00/200g

Bent U ook wild van wild! Zowel klein als groot wild te verkrijgen.

De delicate smaak van hert en ree, of de power van everzwijn? Rugfilet of ragout?

We ontbenen en versnijden alles volgens uw wensen!

SAMEN AAN TAFEL

- > Gourmet/steengril Kids € 9,00 pp.
2 soorten hamburgers/chipooke/blinde vink/kipsaté/kinder surprise
- > Gourmet/steengril Klassiek (±450g vlees) € 22,00 pp.
Belgische wit-blauw biefstuk/varkenshaas/saté/cordon bleu/Belgisch wit-blauw kalvsvlees/
lamskotelet/hamburger/blinde vink/kipfilet/spek/merguez/champignon
- > Gourmet/steengril Gastronomisch (±450g vlees) € 31,00 pp.
Avileña dry aged/Simmental premium dry aged/Belgisch wit-blauw dry aged/Angus beef burger/
sukade steak/parelhoenfilet/fazantenfilet/hertenfilet/everzwijnfilet/eendenborst/konijnrollade/
Mechelse koekoek/krokodil/boschampignons/kwartelei
- > Teppan yaki (±450g vlees en vis) € 31,00 pp.
Argentijnse steak/sukade del jefe/onglet/wildragout/langoustine a la plancha/scampi yakitori lemon-chili/
souvlaki brasvar truffel/Ibérico tournedos/kippenhaasje gemarineerd/meat lovers burger/kangoeroefilet
- > Fondue € 18,00 pp.
Belgisch wit-blauw rundvlees/Brasvarken/Belgisch wit-blauw kalvsvlees/kippenfilet/
balletjesassortiment/merguez

SUPPLEMENTEN

- > Verse groenten, koude patatjes (80g pp.), pasta (80g pp.), € 9,00 pp.
huisgemaakte koude sauzen € 12,00/kg
- > Assortiment huisgemaakte koude sauzen € 12,00/kg
- > Warme sauzen Archiduc/groene peper/boschampignon/grand veneur/fine champagne/porto
- > Koude aardappeltjes in huisbereide tartaar € 16,00/kg
- > Ottolenghi's mediterranean cous cous € 21,00/kg

KOUDE SCHOTELS

- > Kids menu € 7,50 pp.
gebakken balleke/appelmoes, mini balletjes/tomatensaus, mickey worstje, kinder surprise
- > Breughel € 15,00 pp.
américain préparé, vleessalade, gedroogde Boerenham, salami, droge worst,
witte en zwarte pens, varkensrilette, paté met konfijt, kopvlees, gebakken balleke,
gebakken kippenboutjes, appelmoes, bereide kriecken, mosterd, augurk, zilverui
- > Koud buffet € 28,50 pp.
Tomaat met gepelde grijze garnalen, zalmoot, geroookte zalm, gekookte ham met asperge,
Superanoham met meloen, wildpastei met konfijt, perzik met tonijn, varkensrilette,
kaasassortimentje, eitje, groentjes, patatjes, pasta, koude sauzen
- > Kaasschotels (250g pp.) € 16,00 pp.
Bijpassende broodjes en boter € 1,50 pp.