

SLAGERIJ SAERENS



STATIONSSTRAAT 5 - BUGGENHOUT - 052 33 22 39 - 0476 49 55 72 - INFO@SLAGERIJSERENS.BE

WWW.SLAGERIJSERENS.BE

Beste klanten, foodies,

We hoopten allen er vanaf te zijn tegen eindejaar 2021, alles leek in die richting te gaan.

Helaas zal dame Corona iemand zijn waar we regelmatig rekening mee zullen moeten houden. Respecteer de regels, houd afstand, was je handen regelmatig, winkel indien mogelijk alleen en probeer toch uit elk moment het beste te halen. We wensen je een prettige ontdekkingsreis in ons eindejaarsassortiment; voor al jullie wensen, we staan klaar!

Aan de horizon verschijnt 2022 en we zijn er zeker van... het wordt een prachtig jaar!

Onze oprechte dank voor jullie vertrouwen.

Andy, Zoë & Jayden,
Betty, Dario, Mauro, Laïs, Zayn, Dion,
Brent, Sarah & Lore

Manuel



Eindejaar 2021-2022

Tapasaperitieven in je bubbel met onze huisgemaakte lekkernijen

Aantal

	Enkel verkrijgbaar per 4 personen	
.....	Pens, pâté, bacon, rillette, salchichón en grissini	€ 16,00/4 p.
.....	Rillette, gedroogde coppa, gedroogde bacon, tapenade en hummus, zalmrolletje geitenkaas, lookworst, gerookt spierstuk, olijf, zongedroogde tomaat, fuetje en grissini	€ 36,00/4 p.
.....	Rillette, zalmrillette, Ibérico ham, tapenade en hummus, rundpastrami, gerookt spierstuk, truffelham, olijf, zongedroogde tomaat, manchego en fuetje	€ 40,00/4 p.

Koude hapjes

Aantal

.....	Scampi tartaar	€ 1,50/st.
.....	Pringles taco, salade, tomaat en gedroogde uitjes	€ 1,50/st.
.....	Croque met foie gras en konfijt	€ 2,75/st
.....	Bonbon van gedroogde Simmental en foie gras	€ 3,00/st.
.....	Glaasje zalmmousse met zalmtartaar en crème van dille	€ 3,50/st.
.....	Glaasje foie gras met appelgelei en peperkoekcrumble	€ 3,50/st.
.....	Spaanse Serrano “Gran Reserva 18 maand” 100g	€ 10,00/st.
.....	Handgesneden 100% Ibérico bellota ham “32 maand” 100g	€ 25,00/st.

Suggestie aperitief

Aantal

.....	Albino Armani Prosecco Extra Dry	€ 15,00/fles
	Een fruitige mousserende wijn met verfijnde aroma's van wit fruit, citrustonen en minerale hints. In de mond is hij licht, fris en ziltig. Een prosecco met een aangename zuurgraad die in evenwicht wordt gehouden door de zoetheid van het fruit. Alcohol: 11.00%	
.....	Pink cloud gin by Thyssen	€ 38,00/fles

Warme hapjes

Aantal

.....	Mini bagel cheeseburger (vegetarisch)	€ 1,00/st.
.....	Mini kaaskroket	€ 1,10/st.
.....	Bitterbal met La Trappe Quadrupel	€ 1,00/st.
.....	Mini schelpje zalm met mossel en garnaal	€ 1,10/st.
.....	Mini worstenbroodje	€ 1,20/st.
.....	Mini garnaalkroket	€ 1,45/st.
.....	Mini pizza	€ 1,75/st.
.....	Gegratineerde Oesters fine champagne	€ 3,75/st.
.....	Hot cup kabeljauw met puree en curry	€ 4,75/st.
.....	Hot cup zalm met botersaus en erwtjeszalf	€ 4,75/st.
.....	Gemengde borrelhapjes	€ 1,50/st.
	Vanaf 40 stuks	€ 1,30/st.

Koude voorgerechten

Aantal

.....	Tartaar van coquilles met groene kruiden en limoen	€ 10,00 pp.
.....	Carpaccio van Belgisch witblauw rundvlees, parmesan en olijfolie	€ 11,00 pp.
.....	Cocktail grijze garnalen met tomatenvarianten, citrus, hazelnoot en kappertjes	€ 12,00 pp.
.....	Klassieke handgesneden steak tartaar met sjalot, eigeel, kappertjes, augurk, mosterd ketchup en mayo	€ 11,00 pp.
.....	Handgesneden steak tartaar deluxe met wintertruffel met truffelmayo, augurk, sjalot en umami	€ 13,00 pp.

Warme voorgerechten

Aantal

.....	Kaaskroket	€ 3,00/st.
.....	Wildkroket	€ 3,50/st.
.....	Garnaalkroket	€ 5,50/st.
.....	Vidé vol au vent	€ 6,00 pp.
.....	Scampi in duivelsaus	€ 10,00 pp.
.....	Scampi in kruidenboter	€ 10,00 pp.
.....	Vis vol au vent met curry, bonen, wortel, selder en lente-ui	€ 11,00 pp.
.....	Coquilles met butternut, pens, crumble van buikspek en zeekraal	€ 12,00 pp.
.....	Sint-Jakobsschelp in witte wijnsaus met garnaaltjes	€ 13,00 pp.

Soepen

Aantal

.....	Tomatensoep met mini ballekes en room	€ 3,00 pp.
.....	Aardpeersoep met truffel en crumble van buikspek	€ 4,00 pp.
.....	Velouté van pastinaak en bloemkool met gerookte kalkoen	€ 4,00 pp.
.....	Vissoep uit zeebrugge met roggeveugel (vis van het jaar) en grijze garnaltjes	€ 4,50 pp.

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

Hoofdgerechten

Aantal

Vlees

.....	Tong in Madeirasaus	€ 9,00 pp.
.....	Varkens rib-eye “Brasvar” met truffelboter in portosaus	€ 12,50 pp.
.....	Varkenshaasje “Brasvar” in portosaus	€ 14,95 pp.

Wild & gevogelte

.....	Rollade van fazant en Mechelse koekoek met gerookte eendenborst, zwarte pens en fine champagne	€ 13,00 pp.
.....	Parelhoen fine champagne	€ 13,50 pp.
.....	Gegrilde hertenfilet in grand veneur	€ 15,00 pp.
.....	D.I.Y. burger box (alles in een box, jij maakt het klaar) Burger van wild boar met frietjes van knolselder en zoete aardappel, witloof truffelmayo en broodje	€ 13,00 pp.

Vis

.....	Scampi in duivelsaus (10 stuks)	€ 14,00 pp.
.....	Visserspotje tongrol, zalm en kabeljauw in witte wijnsaus	€ 14,00 pp.
.....	Tongrolletjes in nantuasaus met tomaat en grijze garnaal	€ 15,00 pp.

Opgevuld vers vlees

Aantal

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

.....	Kwartel met cognac en rozijntjes	€ 10,00/st.
.....	Kalkoen, farce met o.a. champignons en porto	€ 24,50/kg
.....	Opgevulde kalkoenfilet	€ 25,00/kg

Verse aardappelbereidingen

Aantal

.....	Verse kroketten	€ 0,35/st.
.....	Verse kroketten - vanaf 50 stuks	€ 0,30/st.
.....	Hazelnootkroketten	€ 0,35/st.
.....	Amandelkroketten	€ 0,35/st.
.....	Aardappelpuree	€ 2,25 pp.
.....	Aardappelgratin	€ 2,75 pp.
.....	Aardappelrösti taartje	€ 2,75 pp.
.....	Steppegras	€ 4,60/kg

Groentenassortiment

Ik bestel groentjes voor personen

- >

Gekarameliseerd witloof

☐
- >

Boontjes met spekjes

☐
- >

Worteltjes met spekjes

☐
- >

Gebakken spruitjes

☐
- >

Gebakken savooi

☐
- >

Rode kool met appeltjes

☐
- >

Geroosterde pastinaak

☐

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

Aantal

.....	Peertjes met rode wijn	€ 2,00 pp.
.....	Appel met veenbessensaus	€ 2,00 pp.
.....	Gemengde boschampignons ±50g pp.	€ 3,50 pp.
.....	Groentenpakket 1 voor vleesbereidingen Gekarameliseerd witloof, boontjes met spekjes, worteltjes en gebakken spruitjes	€ 5,00 pp.
.....	Groentenpakket 2 voor wild en gevogelte Gebakken spruitjes, gemengde boschampignons, witloof, rode kool en gebakken savooi	€ 7,00 pp.
.....	Groentenpakket 3 voor visbereidingen Gestoofde prei, kerstomaatjes en worteltjes	€ 4,00 pp.



Om zelf te bereiden in de pan, oven of winterBBQ

Aantal

Rundvlees Belgisch witblauw		
Wij werken al jaren met dezelfde leverancier, en kopen enkel volledige runderen. Geen vlees uit een plastic zak voor ons of u, ecologisch een stapje voor en dat proef je!		
.....	Rosbief (200 à 250g pp.)	€ 24,75/kg
.....	Côte à l'os	€ 26,00/kg
.....	Kleinhoofd (filet mignon)	€ 37,00/kg
.....	Filet pur	€ 47,00/kg
Rundvlees uit onze rijpingskamer		
.....	Belgisch witblauw (prijs/kwaliteit beste vlees en beste smaak)	€ 44,00/kg
.....	Simmental Premium: grazend op de uitlopers van de alpen, één van de oudste europese runderrassen	€ 51,50/kg
.....	Avileña Negra Ibérica is een fantastisch Spaans runderras. Grazend in de bergen rond de provincie Ávila (centraal Spanje) . Olijfwarte kleur, rustiek karakter en écht een fantastische smaak. Persoonlijk één van de beste rassen die ik al geproefd heb. De entrecôte en lende hebben we 6 weken gerijpt, voor één van onze slagers ze ontbeend heeft	€ 59,95/kg
.....	Wagyu beef 100% full breed.	op aanvraag
Belgisch brasvarken , een fijn dooraderd, sappig, mals, eerlijk en ecologisch stukje vlees		
.....	Gebraad	€ 16,00/kg
.....	Varkens rib-eye	€ 18,50/kg
.....	Kroon	€ 19,00/kg
.....	Varkenshaas	€ 21,00/kg
Kalfsvlees , roze, fijn, mals Belgisch kalfsvlees!		
.....	Blanket	€ 21,75/kg
.....	Rosbief	€ 27,75/kg
.....	Lende	€ 29,50/kg
.....	kleinhoofd	€ 34,00/kg
.....	Filet pur	€ 49,00/kg
Lamsvlees , niks beter dan Schots lamsvlees!		
.....	Ragout	€ 23,00/kg
.....	Koteletjes	€ 28,50/kg
.....	Kroon	€ 49,00/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	€ 53,00/kg
.....	Everzwijnragout	€ 28,00/kg
.....	Everzwijn kotelet	€ 38,00/kg
.....	Everzwijn rugfilet	€ 38,00/kg
.....	Hazenrug	€ 47,00/kg
.....	Fazantenhaan	€ 17,00/st
.....	Fazantenhen	€ 15,00/kg
.....	Fazantenfilet	€ 40,00/kg
.....	Eendenborst	€ 36,00/kg
.....	Duifjes (± 350g)	€ 9,50/st.
.....	Kwartel	€ 3,50/st.
.....	Parelhoenfilet	€ 36,00/kg

Menu D.I.Y. (hoofdgerecht zelf te bereiden)

<u>Aantal</u>		
❁	5 aperitiefhapjes per persoon	
❁	Aardpeersoep met truffel en crumble van buikspek	
❁	Burger van wild boar met frietjes van knolselder en zoete aardappel, witloof, truffelmayo en broodje	
❁	Mousse van witte en bruine chocolade “Lion style” met gezouten karamel en bosvruchten	
.....	Volwassenen	€ 32,00 pp.

Menu gourmet

<u>Aantal</u>		
❁	5 aperitiefhapjes per persoon	
❁	Tomatensoep met ballekes	
❁	Gourmet klassiek, gratin aardappeltjes, koude groentjes en sauzen	
❁	Mousse van witte en bruine chocolade “Lion style” met gezouten karamel en bosvruchten	
.....	Kids	€ 20,00 pp.
.....	Volwassenen	€ 32,00 pp.

Menu fondue

<u>Aantal</u>		
❁	5 aperitiefhapjes per persoon	
❁	Tomatensoep met ballekes	
❁	Fondue klassiek, gratin aardappeltjes, koude groentjes en sauzen	
❁	Mousse van witte en bruine chocolade “Lion style” met gezouten karamel en bosvruchten	
.....	Kids	€ 19,00 pp.
.....	Volwassenen	€ 32,00 pp.

Menu vlees

<u>Aantal</u>		
❁	5 aperitiefhapjes per persoon	
❁	Aardpeersoep met truffel en crumble van buikspek	
❁	Parelhoenfilet fine champagne, spruitjes, gemengde boschampignons, witloof, rode kool, savooi + 6 kroketjes per persoon	
❁	Mousse van witte en bruine chocolade “Lion style” met gezouten karamel en bosvruchten	
.....	Volwassenen	€ 32,00 pp.

Samen aan tafel

Aantal

.....	Junior fondue Assortiment vleesballetjes en worstjes, koekje en verrassing	€ 6,00 pp.
.....	Fondue Belgisch witblauw rundsvlees, Belgisch brasvarken, Belgisch witblauw kalfsvlees, kalkoenfilet, balletjesassortiment en merguez	€ 15,00 pp.
.....	Gourmet - steengrill Kids 2 soorten hamburgers, chipooke, blinde vink, kipsaté, koekje en verrassing	€ 8,00 pp.
.....	Klassiek (±450g vlees) Belgisch witblauw biefstuk, varkenshaas, saté, cordon bleu, kalfssneetje, lamskotelet, hamburger, blinde vink, kalkoenfilet, spek, merguez en champignon	€ 16,00 pp.
.....	Gastronomisch (±450g vlees) Avileña Negra dry aged, Simmental premium dry aged, Belgisch wit-blauw dry aged, Angus Beef burger, parelhoenfilet, fazantenfilet, hertenfilet, everzwijnfilet, eendenborst, Mechelse koekoek, zebra filet, boschampignons en kwartelei	€ 26,00 pp.
.....	À la carte Wil je je gourmetschotel verrijken met één van volgende delicatessen? (enkel mogelijk in combinatie met gourmet klassiek of gastronomisch, extra stukjes wegen ±35g per portie)	
.....	Avileña Negra Ibérica dry aged	€ 1,50 pp.
.....	Filet pur Belgisch wit-blauw	€ 1,50 pp.
.....	Sukade steak Belgisch wit-blauw	€ 1,50 pp.
.....	Simmental premium dry aged	€ 1,50 pp.
.....	Bistec del jefe (rundvlees, fleur de sel, zwarte peper, look, umami, ui, tuinkruiden)	€ 2,00 pp.
.....	Verse foie gras	€ 3,00 pp.
.....	Wagyu beef 100% full breed	€ 3,50 pp.

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



.....	Supplementen 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

Take away box

(Wij voorzien alles, jij mag het bereiden)

Aantal

.....	Dogs ‘n burgers party Creëer je eigen haute-dogs en pimp je burgers met deze partybox! 3 soorten hot-dog worstjes (classic, Brasvar, Italiaanse kruiden) en 4 verschillende kleine burgers (classic, Mexican, bacon, Angus) per persoon, dogs ‘n burger buns, cheddar, gedroogde uitjes, knapperige sla, koolsla, tomaatjes, augurk, ketchup, bearnaisesaus, whiskey-bourbon saus.	€ 28,00/2p.
.....	Pitabox heerlijk gekruid pitavlees van ons Brasvarken, pitabroodjes, 2 sausjes, koolsla, komkommer, wortel, tomaat, rode ajuin,	€ 10,00/2p.

Koude schotels

Aantal

.....	Kids menu Gebakken balleke met appelmoes, mini ballekes in tomatensaus, mickey worstje, bloemekessalami en verrassingske	€ 7,50 pp.
.....	Tapas/breughelschotel Américain préparé, vleessalade, gedroogde boerenham, salami, pensjes, droge worst varkensrillette, pâté met konfijt, kopvlees, gebakken balleke, gebakken kippenbil, eitje, grissinistokjes, olijven, hummus , mix van slasoorten, tomatenpartjes en komkommer. 5 mini sandwiches pp. inbegrepen	€ 20,00 pp.
.....	Land zee lucht Tomaat met gepelde grijze garnalen, zalmmoot, gerookte zalm, gekookte ham met asperge, superanoham met meloen, wildpastei met konfijt, perzik met tonijn, varkensrillette, kaasassortimentje, eitje, groentjes, patatjes en koude sauzen	€ 22,50 pp.
.....	Eindejaarsbuffet Tomaat met grijze gepelde garnalen, gebakken scampi, zalmmoot, gemarineerde zalm, iberico-bellota ham, parmaham met meloen, beenham met asperges, gedroogde rundsfilet, wildpstei met konfijt, gerookte forel, varkensrillette, eitjes, groentjes, patatjes en koude sauzen	€ 30,00 pp.



Kaasschotels

Aantal		
.....	Hoofdgerecht - 250g pp.	€ 13,00 pp.
.....	Dessert - 150g pp.	€ 10,00 pp.
.....	Broodjes en boter	€ 1,50 pp.

Om je op weg te helpen

Aantal		
.....	Grissinistokjes, toastjes en crackers	€ 3,00/pakje
.....	Flatbread	€ 3,45/pakje
.....	Handgedraaide hoeveboter	€ 3,00/pakje
.....	Kippenjus	€ 3,00/liter
.....	Huisgemaakte smout met of zonder kaantjes	€ 7,50/pot

Een wijntje erbij

Aantal		
.....	Goru El blanco (Chardonnay moscatel) Regio Jumilla, Murcia, Zuid-Oost Spanje. Schitterende, goudgele frisse en fruitige witte wijn. Aromatische en bloemige tonen, Ideale begeleider vanaf het aperitief.	€ 10,25/fles
.....	Goru red (Monastrell, syrah, petit verdot) Regio Jumilla, Murcia, Zuid-Oost Spanje. Ronde wijn met zeer sappige en fijne tannines. Krachtig maar eerder elegant, rond en zeer sappig,mondvullend. Kruidige afdronk met zoete tonen van kaneel en vanille. Ideaal bij een goed stuk vlees!	€ 10,25/fles
.....	Chateau de Jau, JauJau 1^{er} (100% grenache gris) Regio Rousillion, IGP Pays d'Oc. Houtgelagerde witte wijn, stijl Bourgogne. Rijk, rond en vol met een enorm potentieel. Honing, vanille, fijne kruidige en fruitige accenten in de neus, rijpe steenvruchten en amandelnoten, met minerale toets in de mond.Voor de liefhebbers van krachtige witte wijnen.	€ 19,90/fles
.....	Chateau de Jau, JauJau 1^{er} (Syrah, mourvèdre, grenache noir) Regio Rousillion, IGP Pays d'Oc. Zeer krachtige en intense wijn, zachte tannines, 12 maanden op vat gelagerd,heerlijke fruitarom's, kruidig karakter met een zeer stevig en gestructureerd smaakprofiel.	€ 19,90/fles

Algemene info en weetjes

- ❄ Wij maken er een erezaak van om al onze producten met respect voor voor natuur en dier 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 zondag 19 december
Oudjaar vóór vrijdag 24 december

- ❄ Tijdens de eindejaarsperiode is er geen broodjesservice!
- ❄ Elk gerecht kan besteld worden vanaf 1 persoon, tenzij anders vermeld
- ❄ **Ook voor uw groenten en fruit bestellingen kan u bij ons terecht**

Bestel online

- ❄ Gemakkelijk voor jullie en voor ons, doe je bestelling online op **www.slagerijsaerens.be**

Openingsuren eindejaar

- ❄ **Woensdag 22 en donderdag 23 december** van 8.00u tot 18.30u
- ❄ **Vrijdag 24 december** van 7.30u tot 17.00u
- ❄ **Zaterdag 25 december** enkel afhalen van bestellingen van 10.00u tot 12.00u
- ❄ **Zondag 26 december** van 8.00u tot 12.30u
- ❄ **Maandag 27 december** van 8.00u tot 12.30u
- ❄ **Woensdag 29 en donderdag 30 december** van 8.00u tot 18.30u
- ❄ **Vrijdag 31 december** van 7.30u tot 17.00u
- ❄ **Zaterdag 1 januari** enkel afhalen van bestellingen van 10.00u tot 12.00u
- ❄ **Zondag 2 januari** van 8.00u tot 12.30u
- ❄ **Vanaf maandag 3 januari tot donderdag 6 januari** gesloten

Invulformulier voor ons

Naam:

Adres:

Mail: Telefoon:.....

Bestelling voor:..... Gewenst uur:.....

☐ **Ik wens mijn bestelling aan huis geleverd**

☐ 24 december (vanaf 16.00u)

☐ 31 december (vanaf 16.00u)

☐ 25 december (tussen 12.00u en 14.00u)

☐ 1 januari (tussen 12.00u en 14.00u)

- Buggenhout, Opdorp & Opstal, Sint-Amands, Baasrode, Lebbeke, Malderen : € 5,00
- Dendermonde, 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**

☐ 24 december (vanaf 16.00u)

☐ 31 december (vanaf 16.00u)

☐ 25 december (tussen 12.00u en 14.00u)

☐ 1 januari (tussen 12.00u en 14.00u)

- Buggenhout, Opdorp & Opstal, Sint-Amands, Baasrode, Lebbeke, Malderen : € 5,00
- Dendermonde, Londerzeel: € 8,00
- Buiten deze regio: kilometervergoeding