

MENU'S

UIT EIGEN KEUKEN

Verkrijgbaar vanaf 4 personen
Gratis fles witte huiswijn per 4 personen
Geen wijzigingen in menu's
Serveertip: gerechten opwarmen in warme luchtoven ± 160°

Menu 1: € 38.00/pp

- Vitello tonato
- Tomatensoep
- Gebakken parelhoenfilet met druivensaus
- Fruitpakket / 5 kroketjes
- Chocolademousse met woudvruchten en brownie

Menu 2: € 40.00/pp

- Sint-jacobsschelp
- Agnes sorelsoep
- Gebakken kalfsoester met boschampignonsaus
- Groentenpakket / 5 kroketjes
- Irish coffee dessert

Menu 3: € 42.00/pp

- Grijs garnaalkroketjes (2st) met verse tartaar
- Agnes sorelsoep
- Gebakken hertentournedos (filet) met wildsaus en veenbesjes
- Groentenpakket / 5 kroketjes
- Tiramisu met fijne champagne

Dagvers vlees:

- Varkenshaasje
- Varkenscarrégebraad Duroc d'Olive
- Entrecôte/ wit-blauw
- Filet pure/ wit-blauw
- Entrecôte/ Blonde d'Aquitaine
- Angus ribeye

Dagvers wild en gevogelte:

- Verse kalkoenfilet
- Verse kalkoenfilet gevuld met kerstgehakt (kalkoenrollade)
- Verse hele kalkoen gevuld met kerstgehakt
- Mechelse koekoek
- Parelhoenfilet
- Fazant/fazantfilet
- Haasfilet
- Everzwijnfilet (carré)
- Wilde eendenfilet
- Hertenfilet (carré)
- Lamskroon
- Konijnrollade

In huis vacuüm verpakt voor een optimale versheid!

Cadeautip!

Kies voor onze populaire ontbijtbon / verkrijgbaar aan de kassa
Of ontdek ons uitgebreid assortiment wijnen, cava's en prosecco's!

SFEERTAFELN

OP SCHOTELS GESCHIKT

Fondue (300g) € 13.50/pp

- Rundsblokje
- Kipblokje
- Kipblokje gepaneerd
- Varkensblokje
- Varkensblokje gepaneerd
- Mini vink
- Mini chipolata
- Gehaktballetje gepaneerd

Gourmet (300g) € 13.50/pp

- Rundslapje
- Varkenslapje
- Mini kipsaté
- Mini rundssaté
- Kalkoenlapje
- Mini cordon bleu
- Mini hamburger gepaneerd
- Mini chipolata

Steengrill (300g) € 13.50/pp

- Rundslapje
- Varkenslapje
- Kalkoenlapje
- Mini rundssaté
- Mini kipsaté
- Kalfslapje
- Mini chipolata
- Schijfje witte worst

Junior (150g) € 7.00/pp

- Mini chipolata
- Mini vinkje
- Gehaktballetje/hamburger gepaneerd
- Kalkoenlapje/blokje (gepaneerd)
- Varkenslapje/blokje (gepaneerd)
- Mini kipsaté

Teppanyaki (300g) € 17.50/pp

- Scampi op stokje
- Mini souvlaki
- Gekruid lamskoteletje
- Mini kipsaté
- Rundslapje
- Mini chipolata
- Gekruid varkenshaasje
- Verse zalmfilet

Saladebar: op schotels geschikt € 7.50/pp

- Geraspte worteltjes
- Slamix
- Aardappelsalade
- Rode bietjessalade
- Pastasalade
- Seizoensrauwkost



EINDEJAARSFOLDER

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

TEL. 011/25 42 05

Zondag 22 december	8u00-13u00
Maandag 23 december	gesloten
Dinsdag 24 december	8u00-15u00
Woensdag 25 december	gesloten
Donderdag 26 december	gesloten (telefonisch bestellen mogelijk)
Vrijdag 27 december	8u00-18u00
Zaterdag 28 december	8u00-17u30
Zondag 29 december	8u00-13u00
Maandag 30 december	gesloten
Dinsdag 31 december	8u00-13u00
Woensdag 1 januari	gesloten
Donderdag 2 januari	gesloten
Vrijdag 3 januari	gesloten
Zaterdag 4 januari	8u00-17u30

BISTRO IS GESLOTEN VAN 22 DECEMBER TOT EN MET 3 JANUARI

Om alles vlot te laten verlopen, kunnen we niet afwijken van de samenstelling van menu's, schotels en pakketten.
Gelieve tijdig te bestellen!

BESTELLEN VOOR VRIJDAG 20 DECEMBER (KERSTMIS)

BESTELLEN VOOR VRIJDAG 27 DECEMBER (NIEUWJAAR)

TEL. 011/ 25 42 05

Meer info op onze facebookpagina slagerij-traiteur-bistro Vandenbosch  of instagram 

Diestersteenweg 220 - 3510 Kermt

011/25 42 05

www.slagerij-vandenbosch.be

FEESTGERECHTEN

BEREID IN EIGEN KEUKEN

Warme aperitiefhapjes:

▪ Bladerdeeghapje met kipvulling	€ 1.10
▪ Worstenbroodje	€ 1.10
▪ Bladerdeegcupje met grijze garnaaltjes	€ 1.10
▪ Quiche lorraine met spek en prei	€ 3.10
▪ Quiche met zalm en broccoli	€ 3.10

Koude voorgerechten:

▪ Vitello tonato, carpaccio van kalfsvlees/tonijn/kappertjes/rucola/zongedroogde tomaatjes	€ 9.50/pp
▪ Zalncarpaccio, gemarineerde Noorse zalmfilet/limoen/kerstomaatjes/dillesausje	€ 9.50/pp

Warme voorgerechten:

▪ Sint-jacobsschelp met verse Noordzeevis en kreeftensausje	€ 9.50/pp
▪ Fettuccini pasta met black tiger scampi/trostomaatjes/kreeftensausje	€ 9.50/pp
▪ Grijze garnaalkroketjes (2st)/verse tartaarsaus/rucola	€ 9.50/pp

Soepen: (prijs per liter/voor 3 personen)

▪ Tomatensoep met verse soepballetjes	€ 5.60
▪ Verse bisque van kreeft	€ 8.95
▪ Agnes sorelsoep (kippenvelouté)	€ 6.60

Groentenpakket:

▪ Twee spekrolletjes met fijne boontjes	€ 6.00/pp
▪ Twee fijne worteltjes met loaf	
▪ Gekarameliseerd witloofje	

Fruitpakket:

▪ Vers gepocheerd Jonagold appeltje met veenbesjes	€ 6.00/pp
▪ Twee peertjes gestoofd in rode wijn	

Aardappelbereidingen:

▪ Verse kroketjes van het huis	€ 0.30/st
▪ Aardappel gevuld met puree/spekjes/gruyere kaas	€ 2.10/st

Hoofdgerechten vlees (enkel vlees en saus)

▪ Gebakken varkenshaasje Duroc d'Olives met boschampionnsaus	€ 11.00/pp
▪ Gebakken kalfsoester met boschampionnsaus	€ 13.50/pp
▪ Gebakken parelhoenfilet met druivensaus	€ 12.50/pp
▪ Gebakken en gevulde kalkoenrollade met fijne champagnesaus	€ 12.50/pp

Hoofdgerechten wild (enkel vlees en saus)

▪ Stoofpotje van konijn met pruimen	€ 13.00/pp
▪ Stoofpotje van hert	€ 14.00/pp
▪ Gebraden wilde eendenfilet met sinaassaus	€ 15.00/pp
▪ Gebraden hertentournedos (filet) met wildsaus en veenbesjes	€ 19.00/pp
▪ Gebraden fazantfilet met wildsaus en veenbesjes	€ 15.00/pp

Hoofdgerechten vis

▪ Vispannetje van de chef met aardappelpuree	€ 14.00/pp
▪ Kabeljauwhaasje met sausje van wit bier en zachte mosterd/aardappelpuree	€ 14.00/pp
▪ Tongrolletjes met kreeftensausje en knapperige groentjes/aardappelpuree	€ 14.00/pp

Onze dessertklassiekers van het huis (in glaasje)

▪ Tiramisu met fijne champagne	€ 4.80
▪ Chocolademousse met woudvruchten en brownie	€ 4.80
▪ Tiramisu met caramel	€ 4.80
▪ Irish coffee dessert	€ 4.80

Eindejaarsbuffet: (vanaf 4 personen)

▪ Tomaat met verse grijze garnaaltjes	€ 24.50/pp
▪ Black tiger scampi en rivierkreeftjes	
▪ Gebakken kipborrelhapjes	
▪ Cavaillon meloen met seranoham	
▪ Duo van gerookte zalm en heilbot	
▪ Vitello tonato	
▪ Gepocheerde zalmfilet	
▪ Inclusief: saladebar en sausjes	

Kaasschotel: (vanaf 4 personen)

▪ Assortiment van Belgische, Franse en Italiaanse kazen	€ 16.00/pp
▪ Rijkelijk gegarneerd met vruchten en notenmengeling	

Charcuterieschotel: (vanaf 4 personen)

▪ Gebakken licht gezouten spek	€ 17.00/pp
▪ Eindejaarspaté met confijt	
▪ Gehaktbroodje met kersen	
▪ Witte luikse worst en bloedworst	
▪ Gebakken spare ribbetjes	
▪ Seranoham met meloen	
▪ Gebakken kipborrelhapjes	
▪ Vleessalade van het huis	
▪ Préparé van het huis	
▪ Assortiment van Belgische, Franse en Italiaanse kazen	