

### Specialiteiten

**Vlees: 9,90 € p.p.**

\*Gourmet, Tepan yaki gearneerd  
(runds, varken, kalfs, kipgyros, sate,  
Hamburger & chipolata)

\*Fondueschotel gearneerd  
(runds, varken, kalfs, kip, balletjes,  
pampavinkje & chipolata)

**Vis: 11,90 € p.p.**

\*Gourmet, Tepan yaki gearneerd  
(zalm, scampi, botervis, kabeljauw,  
visgyros, -brochet & -burger)

\*Fondueschotel gearneerd  
(zalm, scampi, botervis, kabeljauw,  
heilbot, roodbaars & visballetjes)  
bij deze schotels gratis sausjes

**Koude groenteschotel : 6,50 € p.p.**

\*Voor Fondue, Gourmet of Tepan yaki

### Ideeën op bestelling

\*Wild : dagprijs

\*Lams-konijn-eend : dagprijs

\*Gevulde kalkoen ¾ afgebakken  
(vulling champignons of  
appels & rozijnen) : 22,90 €/kg

\*Gevulde kalkoenborstfilet : 18,90 €/kg

\*Gerookte visschotel : dagprijs

### Gearneerde Franse kaasschotel

\*Hoofdgerecht(300gr/per) : 13,00 € p.p.

\*Dessert(150 gr/per) : 10,00 € p.p.

**Warm buffet (min. 5 per) : 24,90 € p.p.**

Soep naar keuze

Varkenshaasje met pepersaus

Stoofpotje

Zalm met béarnaise

Scampi met looksaus

Wintergroenten

Courgette-puree

Gratin

**Breughelbuffet (min. 5 per) : 22,50 € p.p.**

Konijn met 4-vruchtensaus

Provençaaalse ribben

Zwarte & witte pensen/appelmoes

Speklapjes v/h huis

Frikandellen met krieken

Puree/brood

Spruitjes

Rijstpap

**Koud buffet (min. 5 per) : 23,50 € p.p.**

Vlaamse aspergerolletjes

Gebakken Noorse zalm

Gerookte zalm

Tomaat grijze garnaal

Tonijn perzik

Gevuld eitje met krab

Gebraadsneetjes/vers fruit

Gerookte ham/meloen

Gebakken kipfilet

Groente buffet/koude aardappelsalade

Cocktail/mayonaise

Broodjesassortiment

**Winterbarbecue : 9,95 € p.p.**

Barbecueworst

Griekse steak

Varkenshaasje met spek

Gemarineerd spek

Gemarineerd sate

Sparerib

Zalmfilet met prei

Gratin & krieltjes : 5,00 € p.p.

Warme wintergroenten : 7,00 € p.p.

Cocktail, tartaar, bbq saus : 12,50 €/kg

Warme sausen : 14,50 €/kg

**\*Eigen ideeën altijd bespreekbaar\***

# Feestfolder 2017

## Slagerij Geert & Wendy



Sint Martinusstraat 8

2470 Retie

014 37 37 34

[hermansgeert@skynet.be](mailto:hermansgeert@skynet.be)

# KOOK

# PROEF

# GENIET &

# FEEST

**Ons team  
wenst jullie  
prettige  
Feestdagen !!!**

### Aperitiefhapjes

- \*Mini videe : 0,80 € p.st.
- \*Mini kaasvidee : 0,80 € p.st.
- \*Mini pizza : 0,80 € p.st.
- \*Mini worstenbroodjes : 0,80 € p.st.
- \*Mini visvidee : 0,80 € p.st.
- \*Bruschetta met tomaatjes : 1,00 € p.st.
- \*Dadel met spek 1,10 € p.st.

### Koude voorgerechten (gegarneerd bord)

- \*Salade met spek & kip: 10,50 € p.p.
- \*Trio wildpate & uienkonfijt : 10,90 € p.p.
- \*Carpaccio van rund : 10,90 € p.p.
- \*Tomaatjes met mozzarella: 10,90 € p.p.
- \*Trio van gevuld eitje : 10,50 € p.p.



### Warme voorgerechten (nog op te warmen)

- \*Quiche met kalkoen : 10,90 € p.p.
- \*Warme brie met ham-sticks: 11,90 € p.p.
- \*Koninginnehapje (kip) : 7,50 € p.p.
- \*Kippeballetjes in pindasaus : 11,50 € p.p.

### Soepen

- \*Tomaten crème (balletjes) : 2,50 € p.p.
- \*Romige kippensoep : 2,50 € p.p.
- \*Kervel-velouté met pancetta : 2,50 € p.p.
- \*Bospaddestoelensoep : 2,50 € p.p.



### Hoofdgerechten (Aardappelen & groentjes inbegrepen)

#### Vlees

- \*Kalfstournedos mosterdsaus: 19,90 € p.p.
- \*Hertekalffilet wild sausje : 24,50 € p.p.
- \*Eendeborstfilet met sinaasappelsaus : 18,50 € p.p.
- \*Gevulde kalkoenrollade met saus naar keuze : 18,50 € p.p.
- \*Konijn met 4-vruchtensaus : 18,50 € p.p.
- \*Varkenshaasje met champignon-, Mosterd- of pepersaus : 14,90 € p.p.



#### Vis

- \*Kabeljauwhaasje met mosterdsaus: 17,00 € p.p.
- \*Tongrolletjes mousseline : 17,00 € p.p.
- \*Scampi met Italiaanse saus : 15,50 € p.p.
- \*Zalm met béarnaise saus : 16,50 € p.p.

#### Assortiment warme sausen

- \*Champignon-, peper-, wild-, sinaasappel-, 4-vruchten-, bourgondische-, Italiaanse-, mosterd- & béarnaise saus : 14,50 €/kg

#### Wintergroenten

- \*Witloof, wortelen, spruitjes, broccoli & vergeten groenten-mix : 7,00 € p.p.

#### Aardappelen

- \*Verse kroketjes : 0,30 € p.st.
- \*Puree natuur : 6,90 €/kg
- \*Courgette-puree : 8,20 €/kg
- \*Aardappelgratin : 8,20 €/kg
- \*Krieltjes gebakken : 6,20 €/kg
- \*Krieltjes gemarineerd : 6,50 €/kg

### Dessert

- \*Chocomousse : 3,00 € p.st.
- \*Tiramisu mousse : 3,00 € p.st.
- \*Rijstpap met saffraan : 3,00 € p.st.
- \*Panna cotta : 3,00 € p.st.
- \*Dessertbuffet : 5,00 € p.p.



### Feestmenus

#### Vleesmenu : 20,50 € p.p.

Koninginnehapje

\*\*\*

Tomaten crème

\*\*\*

Varkenshaasje met saus  
wintergroenten & krieltjes gebakken

\*\*\*

Chocomousse



#### Vleesmenu de luxe 24,50 € p.p.

Carpaccio van rund

\*\*\*

Romige kippensoep

\*\*\*

Gevulde kalkoenrollade  
wintergroenten & gratin

\*\*\*

dessertbuffet

#### Vismenu : 23,50 € p.p.

Vispannetje

\*\*\*

Tomaten crème

\*\*\*

Zalm met béarnaise  
wintergroenten & gratin

\*\*\*

Tiramisu mousse

#### Wildmenu : 26,50 € p.p.

Trio van wildpate

\*\*\*

Kervel-velouté met pancetta

\*\*\*

Hertekalffilet met wildsaus  
wintergroenten & courgette-puree

\*\*\*

Tiramisu mousse



#### Vlees- & vismenu : 22,50 € p.p.

Carpaccio van rund

\*\*\*

Bospaddestoelensoep

\*\*\*

Kabeljauwhaasje met mosterdsaus  
wintergroenten & krieltjes

\*\*\*

Panna cotta

**De Feestmenus kan je  
niet wijzigen !**