

# FEESTFOLDER

2024 - 2025



VOOR AL UW AFHAALGERECHTEN BIJ FEESTEN!

WE WENSEN U EEN FIJNE KERST EN  
EEN GELUKKIG NIEUWJAAR!

LEANDER, LORE EN  
HET TEAM VAN SLAGERIJ LEANDER

BESTEL EENVOUDIG  
VIA ONZE WEBSHOP



## ONS AANBOD

GEZELLIG APERITIIEVEN	3
AAN TAFEL	6
TIME FOR A LITTLE PARTY	8
KLASSIEKERS	9
VOORGERECHTEN	10
HOOFDGERECHTEN	11
BIJGERECHTEN	12
AARDAPPELBEREIDINGEN	12
DESSERTS	13
MENU	13
KOUD BUFFET	14
BEREIDINGSTIPS	15
WAARBORG & HUUR	15
PRAKTISCH	15



# Gezellig aperitieveen



## APEROBBOX

€ 7,95/pers.

Wildpastei met Ardeens uienconfijt  
Gravad lax van zalm  
Coquille met preisausje

## HAPJESPAKKET

€ 7,45/pers.

Lomo tonnato  
Carpaccio van rundspastrami  
Mediterraanse couscous met  
rivierkreeftjes

## APEROKROKETJES

€ 8,35/10 st.

Garnaal-, kaas-, gandaham-, zalm-,  
triple karmelietkroketjes

## APEROKAAS- &

€ 7,90/10 st.

## GARNAALKROKETJES

Kaas- en garnaalkroketjes



# Heerlijke hapjes in de oven...

**HARTIGE HAPJES** € 9,70/10 st.

Mini Italiaanse pizza, kaasvidee, garnaalvidee, apero kippenboutje, mini worstenbroodje

**HAPJESBOX DELUXE** € 15,80/10 st.

Mini margherita, mini burgertje, garnaalvidee, Sint-Jakobsschelp, bruschetta met tomaat

**MINI LOOKBROODJE** € 7,50/8 st.

**SINT-JAKOBSSCHELPJE** € 13,20/8 st.

**KAASVIDEE** € 7,60/8 st.

**GARNAALVIDEE** € 11,20/8 st.



# Tapasplank

€ 56,00/plank

*ALS APERITIEF VOOR 6 À 8 PERSONEN*

Olijfjes, zongedroogde tomaatjes, peppaduws, huisgemaakte tapenade, kaasblokjes, saltufo, toastjes, tomaat-mozzarella spiesjes, chorizo, gerookte kalkoenfilet, pastrami, kip aan't spit, pain d'ardenne, Spaanse aperitiefsalami, Spaanse ham met peper

# Deluxe tapas

€ 72,00/plank

*ALS UITEGEBREIDE APERITIEF VOOR 4 À 6 PERSONEN*

Olijfjes, zongedroogde tomaatjes, tapenade oude kaas en pesto, dip met toast, kaasblokjes flandrien rouge gerijpt, Brugse aperokaas met rode kruiden, tête de moine, lomo, gerookte kalkoenfilet, venkelsalami, serranoham, grillworst, salami sticks

Aangevuld met enkele sharing gerechtjes:

Pastrami van het huis, nacho's, fleur de camembert, huisgemaakte wraps en tomaat met burrata

# Aan tafel



## FEESTGOURMET

€ 11,35/pers.

Kipsteakje | varkensmedaillon met spek | gemarineerd kalfslapje | cordon bleu | rundstournedos met kruidenboter | mini chipolataworstje | burgertjes

## FEESTGOURMET ALL-IN

€ 16,75/pers.

met koude groenten (supplement warme groenten: € 1,45/pers.), bakgroentjes, koude sausjes, aardappeltjes om te bakken of verse frietjes

## EXTRA LAMSKOTELETJE

€ 1,95/st.

## SUPPLEMENT WILDGOURMET

€ 4,90/pers.

## KINDERGOURMET

€ 6,50/pers.

Kipsteakje | cordon bleu | mini chipolataworstje | burgertjes

## KINDERGOURMET ALL-IN

€ 8,60/pers.

met appelmoes, aardappeltjes om te bakken of verse frietjes



## FONDUE

€ 10,80/pers.

Blokjes kippenfilet | varkenshaasje | chateaubriand | mini chipolataworstje | stukje grillworst | spekrolletje | fondueballetjes

## FONDUE ALL-IN

€ 15,95/pers.

met koude groenten, koude sausjes, aardappelsalade of verse frietjes

## EXTRA FONDUEBALLETJES

€ 2,00/4 st.

## MIXED GRILL

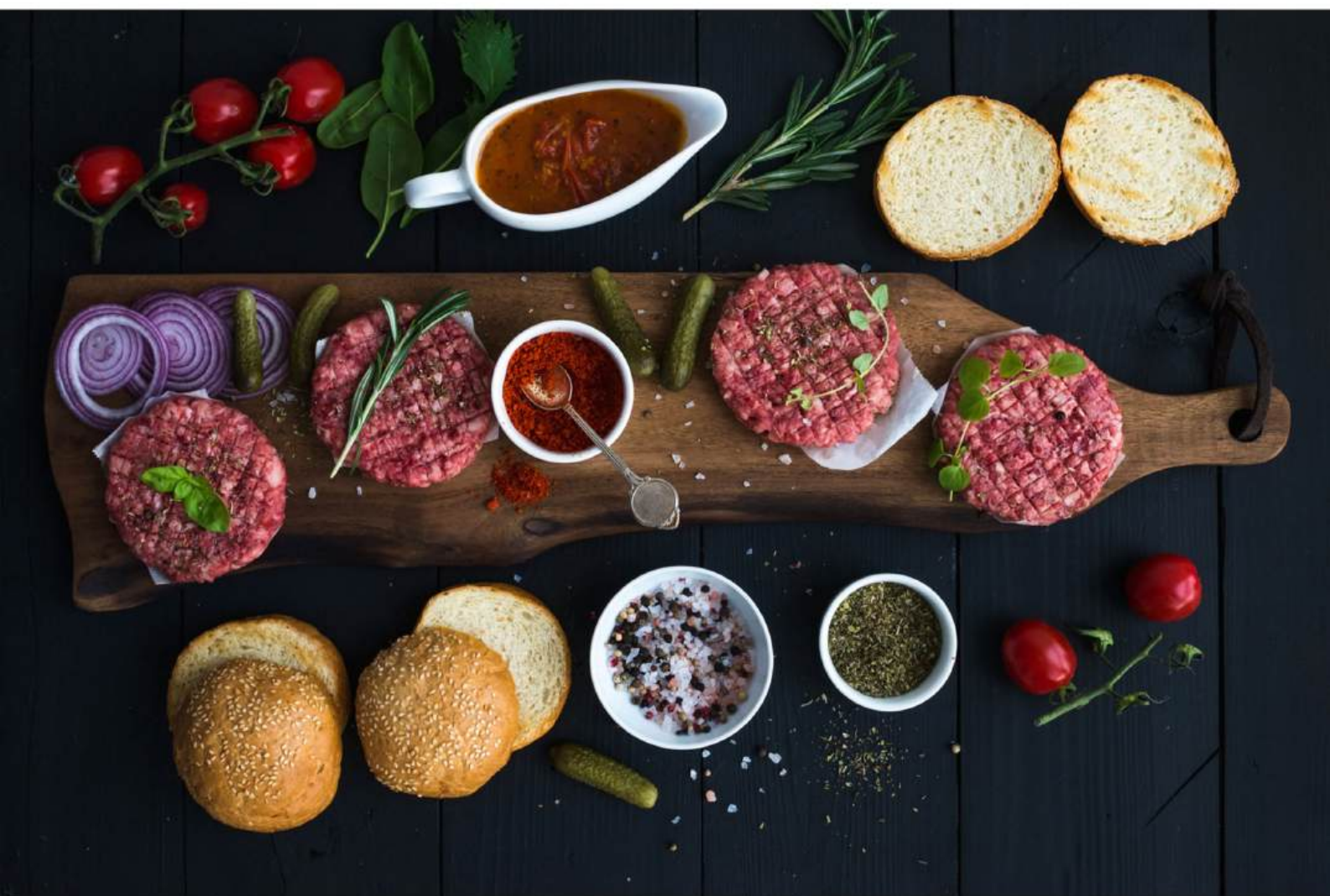
€ 17,80/pers.

Kalkoenhaasje | rundstournedos | varkenshaasje | lamskotelet  
Coquille | zalm | gemarineerde zeebarbeel | scampi saté (2st.) | tonijnsteak

## MIXED GRILL ALL-IN

€ 23,95/pers.

met koude groenten (supplement warme groenten: € 1,45/pers.), bakgroentjes, koude sausjes, aardappeltjes om te bakken of verse frietjes



# Time for a little party!

## BURGERBUFFET

€ 16,25/pers.

*VANAF 4 PERSONEN*

U krijgt 5 verschillende huisgemaakte burgertjes, broodjes, koude groenten, kazen en koude sauzen. U kan dit klaarmaken op de BBQ, de plaat of in de oven.

## PIZZAPARTY

€ 17,40/pers.

*VANAF 4 PERSONEN*

Uw pakket bestaat uit 5 pizzabodems, 2 soorten sauzen, verschillende soorten garnituren en kazen. Plaats dit alles op tafel, laat uw gasten hun eigen pizza beleggen, plaats de pizzatjes daarna in de oven.



# Klassiekers

GEVULDE KALKOEN EN KERSTGEBRAAD ZIJN TE  
VERKRIJGEN VAN 20/12 T.E.M. 05/01.

## GEVULDE KALKOEN € 21,95/kg.

VANAF 8 PERSONEN.

Om het u gemakkelijk te maken hebben we de kalkoen vanbinnen volledig ontbeend.

De vulling bestaat uit verfijnd gehakt met pistachenoten, truffel, cranberries en cognac.

## KERSTGEBRAAD € 5,95/pers.

VANAF 4 PERSONEN.

Kalkoenfilet gevuld met gehakt, pistachenoten, truffel, cranberries en cognac.

## WARME BEENHAM 250G/PERS.

In één stuk, vanaf 5 personen € 5,25/pers.

Gesneden, vanaf 2 personen € 6,25/pers.

## GARNITURENSHOTEL ALL-IN

VANAF 4 PERSONEN.

Zie p.12



# Voorgerechten



## SOEPEN

Tomatensoep met balletjes	€ 5,50/liter
Aspergesoep met snippers van groene asperges	€ 6,20/liter
Bretoense vissoep	€ 6,90/liter
Witloofsoep met zalmsnippers	€ 6,50/liter

## KOUDE VOORGERECHTEN

Gravad lax met dille-komkommer en zure room	€ 11,90/pers.
Lomo tonnato	€ 10,40/pers.
Carpaccio van rundsfilet	€ 9,50/pers.

## WARME VOORGERECHTEN

Vispannetje van het huis	€ 9,50/pers.
Gebakken kabeljauw met saffraansausje	€ 12,45/pers.
Kaaskroket	€ 2,80/st.
Garnaalkroket	€ 3,95/st.
Huisgemaakte Sint-Jakobsschelp	€ 8,65/st.

# Hoofdgerechten

## VISGERECHTEN

Tongrolletjes met gestoofde prei in Noordzee garnalensaus	€ 13,90/pers.
Gegrilde zalm met warme groentenmix in witte wijnsaus	€ 15,80/pers.

## VLEESGERECHTEN

Varkenshaasje met pepersaus	€ 10,60/pers.
Kalkoenfilet met champignonsaus	€ 9,95/pers.
Gevulde kalkoenrollade in bosvruchtensaus	€ 12,35/pers.
Nieuw-Zeelands lamskroontje in thijmsausje	€ 16,50/pers.

## WILDGERECHTEN

Gebakken eendenfilet met sinaassausje	€ 15,20/pers.
Jonge fazantfilet met garnituren van gekarmaliseerde appel en Calvadossausje	€ 14,40/pers.
Goudbruin gebakken parelhoenfilet in druivensaus	€ 13,50/pers.
Hertenkalf met gran veneursaus op wijze van de chef	€ 16,95/pers.
Stoofpot van jong everzwijn grand-mère	€ 11,45/pers.



# Sauzen

## KOUDE SAUZEN

Cocktail   tartaar   honingmosterd   béarnaise   provençalse saus   mayonaise   ketchup	€ 1,80/150 g.
---	---------------

## WARME SAUZEN

Champignon-   peper-   béarnaise-   provençalse-   rode wijn-   portosaus	€ 13,95/liter
---	---------------

# Bijgerechten

## KOUDE GROENTEN

€ 3,95/pers.

*WIJ VOORZIEN INDIVIDUELE PORTIES PER PERSOON.*

Gemengde salade | tomaatjes | boontjes | worteltjes | komkommer

## WARME GROENTEN

€ 4,95/pers.

Boontjes met spek | gestoofde worteltjes | witloof | spruitjes | appeltje met veenbessen

## WINTERGROENTEN

€ 4,00/pers.

Ovengegrilde mengeling van worteltjes, pastinaak, spruitjes, rapen en pompoen.

## APPELTJE MET VEENBESSEN

€ 1,80/st.

## GARNITURENSCHOTEL ALL-IN

€ 8,40/pers.

*VANAF 4 PERSONEN*

Onze klassieke warme groenten, aangevuld met kroketjes (6st./pers.) en een warme saus naar keuze. U kan kiezen uit champignon-, provençaaalse-, peper-, béarnaise-, rode wijn- of portosaus.



## AARDAPPELBEREIDINGEN

Aardappelgratin 250G/PERS.

€ 2,50/pers.

Bakaardappeltjes 150G/PERS.

€ 1,60/pers.

Koude aardappelsalade 200G/PERS.

€ 1,80/pers.

Pastasalade 200G/PERS.

€ 3,50/pers.

Broodjes 4ST./PERS.

€ 1,90/pers.

Verse aardappelkroketten

€ 0,30/st.

Verse frieten 300G/PERS.

€ 1,20/pers.

# Dessert

Dessertbord rood fruit met toets van champagne	€ 9,50/pers.
Dessertbord met chocoladebiscuit en vanille met toets van yuzu	€ 9,80/pers.
Dessertbord met mousse van hazelnoot met crumble van pistache	€ 8,90/pers.
Chocomousse	€ 3,50/st.



# Menu

DE MENU'S ZIJN TE VERKRIJGEN VAN 20/12 TOT 31/01.

## FAMILIEMENU € 17,55/pers.

Tomatensoep met balletjes

\*

Kalkoenfilet met champignonsaus,  
koude groenten en aardappelkroketten

## KIDSMENU € 7,80/pers.

Tomatensoep met balletjes

\*

Balletjes in tomatensaus of vol-au-vent  
met appelmoes en verse frietjes

## FIJNPROEVERSMENU € 33,55/pers. FEESTMENU € 28,25/pers.

Gravad lax met dille-komkommer  
en zure room

\*

Hertenkalf met grand veneursaus op  
wijze van de chef, wintergroenten en  
aardappelgratin

Vissersstoofpotje

\*

Goudbruin gebakken parelhoenfilet in  
druivensaus, warme groenten en  
aardappelkroketten

# Koud buffet

## VLEES- EN VISBUFFET € 24,90/pers.

Gebakken rosbief  
Gebraden filet  
Gekookte hamrol met asperges  
Filet de Sax  
Ingerold eitje met salami  
Rauwe ham van het huis met meloen  
Huisbereid kalkoenwit  
Huisgebakken fricandon

Tomaat-garnaal  
Eitje gevuld met krab  
Sneetje gerookte zalm  
Stukje gepocheerde zalm

Aangevuld met groenten, fruit en koude sauzen.



## FEESTBUFFET € 29,40/pers.

Tomaat-garnaal  
Eitje gevuld met krab  
Sneetje gerookte zalm  
Stukje gepocheerde zalm  
Sneetje gerookte heilbot  
Haringhapje met curry  
Gerookte forelfilet  
Gerookte zalmsalade  
Gebakken scampispies

Gebakken rosbief  
Gebraden filet  
Gekookte hamrol met asperges  
Rauwe ham van het huis met meloen  
Huisbereid kalkoenwit  
Huisgemaakte pastrami met rucola

Aangevuld met groenten, fruit en koude sauzen.



# Info voor de feestdagen!

## Plaats uw bestelling...

Omwille van praktische redenen, vragen we u vriendelijk om uw bestelling tijdig door te geven!

Voor **kerstavond en kerstdag**: bestellen kan tot **20/12**

Voor **oudjaar**: bestellen kan tot **27/12**

*Deze periodes kunnen vervoegd worden bij het bereiken van onze maximale capaciteit!*

Ter bevestiging van uw bestelling ontvangt u een nummer. Breng dit nummer mee wanneer u uw bestelling komt afhalen.

## Waar kan u uw bestelling afhalen?

Op **24 en 31 december** kan u uw bestelling afhalen tussen 14u en 16u.

U zal uw bestelling kunnen afhalen aan de achterkant van de slagerij.

De locatie is Achterstraat 10. **Let op:** De winkel is in de namiddag gesloten.

Op **25 december** kan u uw bestelling komen afhalen in de winkel, tussen 10u en 11u. De winkel is intussen ook open.

## Terugbrengen materiaal!

Omwille van praktische redenen organiseren we een terugbrengmoment voor het materiaal.

We vragen u vriendelijk om al het gebruikte materiaal, proper terug te brengen op volgende momenten:

Materiaal van **kerstavond en kerstdag**:

vrijdag 27/12, tussen 17u en 19u

Materiaal van **oudjaar**:

vrijdag 03/01, tussen 17u en 19u

U zal uw materiaal kunnen terugbrengen aan de achterkant van de slagerij. De locatie is Achterstraat 10.

*Wanneer u de waarborg met bancontact of d.m.v. een online bestelling betaald heeft, zullen we deze waarborg via overschrijving terugbetalen. Zorg er dus voor dat u uw rekeningnummer bij de hand hebt.*

# Openingsuren tijdens de feestdagen

Maandag 23/12: 8u-12u45 en 14u-18u

Dinsdag 24/12: **9u-12u (winkel open)**

**Afhalingen: 14u-16u, Achterstraat 10 (winkel gesloten)**

Woensdag 25/12: **10u-11u**

**Winkel is open, afhalingen in de winkel**

Donderdag 26/12: gesloten

Vrijdag 27/12: 8u-12u45 en 14u-18u

**Terugbrengmoment materiaal van 17u tot 19u, Achterstraat 10**

Zaterdag 28/12: 8u-12u45 en 14u-18u

Zondag 29/12: 8u-12u15

Maandag 30/12: 8u-12u45 en 14u-18u

Dinsdag 31/12: **9u-12u (winkel open)**

**Afhalingen: 14u-16u, Achterstraat 10 (winkel gesloten)**

Woensdag 01/01: **gesloten**

Donderdag 02/01: gesloten

Vrijdag 03/01: 8u-12u45 en 14u-18u

**Terugbrengmoment materiaal van 17u tot 19u, Achterstraat 10**

Vanaf zaterdag 04/01, terug open volgens normale openingsuren!



# Bereidingstips

Verwarm de oven steeds voor op het gewenste aantal graden!

## GEVULDE KALKOEN

Voor de eerste 2 kg moet de gevulde kalkoen 1u30min. in de oven.  
Per extra kg, 30 min. extra. De oven op 150°C.

## APERITIEFHAPJES

De hapjes 10 minuten in de oven op 180°C.

## VIS

De schotel afdekken met aluminiumfolie. De vis ongeveer 25 à 35 minuten in de oven op 150°C.  
Let op: Controleer steeds, door dikte van de vis kan de tijd variëren.

## VLEES

De schotel afdekken met aluminiumfolie. Het vlees 30 à 40 minuten in de oven op 150°C.  
Let op: Controleer steeds, door dikte van het vlees kan de tijd variëren.

## GROENTEN

De schotel afdekken met aluminiumfolie. De groenten 25 à 35 minuten in de oven op 150°C.

# Waarborg & huur

## WAARBORG

Aperitiefhapjes	€ 3,00/st.
Tapasplank met potjes	€ 30,00/plank
Burgerbuffet (excl.toestellen)	€ 20,00/buffet
Pizzaparty (excl. toestellen)	€ 20,00/buffet
Borden	€ 3,00/st.
Voorgerecht ovenschotel	€ 10,00/st.

Kleine ovenschotel	€ 5,00/st.
Grote ovenschotel	€ 10,00/st.
Schotels koud buffet	€ 15,00/st.
Toestellen	€ 40,00/st.

## HUUR

Toestellen	€ 10,00/st.
------------	-------------

Gelieve de schotels en toestellen binnen de 5 dagen na uw afhaling terug te brengen.

Wanneer u de waarborg met bancontact of d.m.v. een online bestelling betaald heeft, zullen we deze waarborg via overschrijving terugbetalen!

# Praktisch

Alle gerechten dienen voor minstens 2 pers. besteld te worden, tenzij anders aangegeven in de folder. Bestellen kan in de winkel, telefonisch, via mail of via de webshop.

Omwille van praktische redenen, vragen we u vriendelijk om uw bestelling tijdig door te geven.

Deze folder vervangt alle voorgaande. Prijzen zijn geldig vanaf 15 november 2024 en onder voorbehoud van prijswijzigingen o.i.v. marktschommelingen.



## **BESTEL**

In de winkel, Lodorp 34 - Lotenhulle  
Telefonisch, 051 68 82 07  
Per mail, [info@slagerijleander.be](mailto:info@slagerijleander.be)  
Via de webshop, [www.slagerijleander.be](http://www.slagerijleander.be)

## **OPENINGSUREN**

Maandag: 8u -12u45 en 14u - 18u00  
Dinsdag: gesloten  
Woensdag: 8u -12u45 en 14u - 18u00  
Donderdag: gesloten  
Vrijdag: 8u -12u45 en 14u - 18u00  
Zaterdag: 8u -12u45 en 14u - 18u00  
Zondag: 8u -12u15