



ELLEN
LIEVEN
SLAGERIJ

EINDEJAARS MENU **2021**

BECAUSE YOU DESERVE GOOD FOOD



APERITIEFHAPJES

- » **Tapasplank van het huis** € 12,95 /p.
Vanaf 4 personen. Afhalen vanaf 11u op 24/12 en 31/12.
- » **Assortiment van warme hapjes** € 16,50 /15 st.
Huisbereid. Minipizza, hoorntjes kaas/ham, vidé met garnaal, vidé met vol-au-vent en vidé met champignons.
- » **Mini aperitief schelpen** € 14,00 /8 st.
Met sint-jakobsvruchtjes, in een romige witte wijnsaus met boschampignons.
- » **Gekruid kippenboutje** € 0,85 /st.
- » **Mini pizza (12 stuks)** € 12,00 /12 st.
- » **Italiaanse bruchetta's (8 stuks)** € 14,00 /8 st.
- » **Mini worstenbroodjes (12 stuks)** € 12,00 /12 st.



SOEPEN

- » **Tomatenroomsoep met balletjes** € 4,00 /l
- » **Boschampignonsoep** € 4,50 /l
- » **Witloofroomsoep** € 4,50 /l

KOUDE VOORGERECHTEN

Deze voorgerechten worden gepresenteerd op borden/coupes zodat je direct kan serveren.

- » **Carpaccio van witblauw** € 11,50 /p.
Zeer fijngesneden rundvlees afgewerkt met parmezaan, rucola en zongedroogde tomaatjes.
- » **Vitello tonnato** € 11,50 /p.
Fijn gesneden traag gegaard kalfsvlees afgewerkt met dressing van tonijn, ansjovis en olijfolie op een mooi gegarneerd bordje
- » **Coupe van grijze noordzeegarnalen en garnituren** € 12,50 /p.
- » **Wildpasteien** te verkrijgen in de slagerij.
Fazanten-, haas-, everzwijn-, ree- en bosduifpastei. Wij zullen ze voor u snijden en samen met de konfijten kunt u ze thuis schikken op uw borden, voorzien van toast en andere garnituren. Smakelijk.

WARME VOORGERECHTEN

- » **Traditionele topper: Oostends vispannetje** € 10,50 /p.
- » **Tongrolletjes** in witte wijnsausje met garnituren € 10,50 /p.
- » **Scampi diabolique** (6 stuks) € 10,50 /p.

Deze drie voorgerechten worden meegegeven in vuurvaste kommetjes.

Deze kunnen opgewarmd worden in een voorverwarmde oven 15-20 min. op 170°C.

- » **Kaaskroketteren**, huisbereid € 2,00 /st.
- » **Garnalenkroketteren**, huisbereid € 3,00 /st.
- » **Vidé met kip**, met extra vidé-vulling € 4,50 /st.

BUFFETTEN & SCHOTELS

- » **Absolute aanrader: Feestschotel** € 29,95 /p.

Vanaf 4 personen.

Tomaat-garnaal, perzik met tonijn, eitje met krab, gekookte zalm, gerookte heilbot, Noorse zalm, gebakken kippenboutje, Italiaanse ham met meloen, ham-aspergerolletje, kippenwit, Italiaanse salami en huisbereide rund-pastrami. Alles feestelijk gegarneerd met vers seizoenfruit, vers groentebuffet, aardappelsalade en sausjes.



- » **Kaasplanken (lunch)** € 15,00 /p.

Vanaf 2 personen.

Diverse Franse en Belgische kazen rijkelijk versierd met vers fruit, gedroogd fruit en noten.



- » **Breugelmaal** € 25,95 /p.

Vanaf 4 personen.

Gebakken witte en zwarte pens (huisbereid), droge worstjes, Italiaanse salami en grillworst, rauwe en gekookte ham, kopvlees en paté van het huis, gebakken kippenboutje, Breydelspek, vleesbrood met krieken, gebakken ribbetjes en een selectie van Belgische en Franse kazen. Alles mooi gegarneerd op een schotel met vers seizoenfruit, vers groentebuffet met aardappelen en koude sausjes. Rijstpap op grootmoeders wijze met bruine suiker.



HOOFDGERECHTEN

(VANAF 2 PERSONEN)

Al onze hoofdgerechten zijn voorzien van garnituur en voldoende saus (gebakken witloof, spekboontjes, gevulde appel met veenbesjes, gestoofde worteltjes en gebakken Parijse champignons. Opwarmen met folie, 40 minuten op 170°C in een voorverwarmde oven. Aardappelgratin, puree en kroketten (per 20 stuks) kunnen apart besteld worden, deze zijn niet in de prijs inbegrepen.

VLEES EN WILD

- » **Bereid varkenshaasje** € 16,50 /p.
in jussaus (met rozemarijn en champignon) met groenten garnituren
- » **Gevulde kalkoenrollade** € 16,50 /p.
in eindejaarsaus met groenten garnituren
- » **Gevulde parelhoenrollade** € 21,50 /p.
in Fine champagnesaus met groenten garnituren
- » **Stoofpotje van hert** € 21,50 /p.
met groenten garnituren
- » **Hertenkalf-filet** € 23,50 /p.
in grand veneur saus met groenten garnituren

VIS

- » **Vissersragout** € 18,50 /p.
Zalm, tongrolletjes, kabeljauw, scampi en garniaaltjes in kreeftensausje. Vergezeld van gebakken witloof, ovenklare trostomaatjes en fijngesneden - kort gebakken prei reepjes.

Bij de vishoofdgerechten zijn geen kroketten voorzien. Aardappelgratin of puree kan apart besteld worden, deze zijn niet in de prijs inbegrepen.

HOOFDGERECHTEN ZONDER GARNITUREN

Deze hoofdgerechten zijn verkrijgbaar per kg. Garnituren (warme groenten en aardappelbereidingen) kunnen ook apart verkregen worden.

- » **Stoofpotje van hert** € 27,50 /kg
- » **Gevulde kalkoenrollade** € 18,75 /kg
- » **Varkenshaasje in jussaus** (met rozemarijn en champignon) € 18,75 /kg
- » **Kalkoengebraad archiduc** € 16,75 /kg
- » **Tong in madeirasaus** € 18,90 /kg
- » **Orloffgebraad in saus** € 18,75 /kg
- » **Vol au vent** € 16,90 /kg
- » **Visragout** € 24,50 /kg
Zalm, tongrolletjes, kabeljauw, scampi en garniaaltjes in kreeftensausje.

FEESTMENU'S

(VANAF 4 PERSONEN)

MENU 1

€ 29,95 / P.

Vitello tonnato
(koud voorgerecht)

—
Witloofroomsoep

—
Varkenshaasje in jussaus
(met rozemarijn en
champignon) met garnituren

—
*6 aardappelkroketten
per persoon inbegrepen*

—
Heerlijke ijstaart
(vanille - chocolade
Dream Ice Baasrode)

MENU 2

€ 38,95 / P.

Oostends vispannetje

—
Boschampignonsoep

—
Hertenkalf in grand veneur
met garnituren
*6 aardappelkroketten
per persoon inbegrepen*

—
Heerlijke ijstaart
(vanille - chocolade
Dream Ice Baasrode)





GEZELLIG TAFELN

Bij onze fondue/gourmet kunnen apart groenten besteld worden.

- » **Fondue** € 10,95 /p.
Gegarneerde fondue van extra mals rund-, varkens-, kalfsvlees en kalkoenfilet, gekruide balletjes, worstjes en spekvinkjes.
- » **Junior fondue** € 5,95 /p.
Gehaktballetje, kipfilet en worstjes.
- » **Fondue balletjes assortiment extra** (350 gr) € 7,00 /p.
- » **Fijnproeversgourmet** € 12,95 /p.
Chateaubriand, kalfsoester, cordon bleu, lamskoteletje, gekruide kipfilet, chipolata, saté en minihamburger.
- » **Junior gourmet** € 5,95 /p.
Hamburger, kipfilet, worstje en kippensaté.



- » **Herfst/winter gourmet 2021** € 21,95 /p.
Scampibrochette, hertenkalf steak, eendenborst, parelhoenfilet, filet van Mechelse koekoek, haasje van brasvarken, lamskotelet, kwarteleitjes met spekjes, chateaubriand en burgertje van everzwijn, 2 st. spekboontjes/pp., appeltjes met veenbesjes, 2 st. voorgegaard witloof, aardappelgratin, boschampignonsaus en veenbessensausje. Te verkrijgen tot 15/1/2022.

AARDAPPELBEREIDINGEN

- » **Gratin dauphinois** (± 500 g = 2 p.) € 4,75 /2 p.
- » **Huisbereide puree** (± 500 g = 2 p.) € 4,25 /2 p.
- » **Kroketter** € 5,60 /20 st.
- » **Amandelkroketter** € 5,00 /20 st.

SALADBAR EN SAUZEN

- » **Warme groenteschotel** € 7,50 /p.
Gebakken witloof, spekboontjes (2pp.), gevulde appel met veenbesjes, gestoofde worteltjes en gebakken champignons.
- » **Verse groenteschotel** (koud) € 5,95 /p.
Verse wortelen, sla, tomaten, komkommer, boontjes, seldersalade en pittige rauwkostsalade en aardappelsalade.
- » **Koude sauzen** € 3,00 /3 kleine potjes
€ 4,50 /3 grote potjes
Tartaar-, cocktail-, en Provençaalse saus.
- » **Warme sauzen** € 12,50 /kg
Champignon-, peper-, eindejaar saus of rozemarijn-jus saus
- » **Bereide veenbessen** € 13,90 /kg

VOOR DE KOKS ONDER ONS ...

» Wild en gevogelte

(graag op voorhand bestellen: 5 dagen)
Hertenkalffilet, fazantenfilet, hazenrugfilet, everzwijn, wildragout, duif, kwartel, piepkuiken, parelhoen, eendenborstfilet, kalkoen, konijn en konijnenbillen ...

» Vlees

(vlees in de kijker op voorhand bestellen: 5 dagen)
Gebraad van rund en kalf, tong van rund en kalf, varkensgebraad en varkenshaasje, kalkoengebraad, lamsbout, lamskroontjes, lamsfilets, Delizioso-varkenshaasjes, varkenswangetjes, varkenskroontjes Duroc d'Olives, ribstuk van brasvarken, kalfszwezeriken.



Sauzen voor bij vlees voor onze hobbykoks zijn te verkrijgen per ½ l.

» Gevulde kleine kalkoen / traditionele kalkoen € 15,90 /kg

Vanaf 5 personen.

Kalkoen, uitgebeend en opgevuld met een feestelijke vulling (bijhorende saus en garnituren te verkrijgen).

Braden van een kalkoen: verwarm uw oven op 150°C. Voor de eerste 2 kg telt u 1.30 u., daarna per kg 30 min. bijtellen (bv. 4 kg kalkoen = 2.30 u. braden).

» Gevulde kalkoenrollade € 18,90 /kg

Vanaf 4 personen.

Kalkoenfilet opgevuld met een feestelijke vulling (bijhorende saus en garnituren te verkrijgen).



Onze hobbykoks kunnen ook passende sauzen, groenten garnituren en aardappelbereidingen bestellen.

DESSERT

» Heerlijk stuk ijsstaart Dream Ice € 4,00 /p.

Ijsstaarten te verkrijgen DREAM ICE
(aantal personen doorgeven / zelfde prijzen bij Dream Ice)

» Chocomousse € 1,95 /st.

» Tiramisu € 1,95 /st.

» Huisbereide rijstpap € 2,25 /st.



Beste klanten,

Voor kerst, oudjaar en nieuwjaar wordt er enkel besteld in de winkel. Telefonisch of via é-mail worden met deze dagen geen bestellingen aanvaard. Bij bestelling wordt onmiddellijk een bestelbon opgemaakt en de bestelling graag **volledig afgerekend**. Dit om wachtrijen op kerst en oudejaarsavond te vermijden. Waarborg van buffetschotels, kaasplanken, e.a. ... worden cash afgerekend en worden bij het terugbrengen ook cash terugbetaald.

» Bestellingen voor kerstmis dienen besteld te worden **tot 20 december**.

» Bestellingen voor oudjaar dienen besteld te worden **tot 27 december**.



**ELLEN
LIEVEN**
SLAGERIJ

SLAGERIJ LIEVEN EN ELLEN

Donckstraat 17-19

9200 Dendermonde

info@slagerijlieven-ellen.be

Tel. 052 21 42 06

www.slagerijlieven-ellen.be

OPENINGSUREN

Maandag tot vrijdag: 8.00-12.30 u. en 13.30-18.30 u.

Dinsdag: gesloten

Zaterdag: 8.00-18.00 u.

Zon- en feestdagen: gesloten

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Op 24 & 31 december is de winkel open: 8.00-16.00 u.

Op 25 december en 1 januari: enkel bestellingen afhalen: 9.00-10.00 u.

De winkel is gesloten van 2/1 tot 4/1.

Op woensdag 5/1 is de slagerij terug open.

P

Beste klanten, maak gebruik van onze **ruime parking achter onze slagerij** voor onze klanten. Zo kan u rustig uw eindejaarsgerechten bestellen en afhalen.

Tijdens het jaar kunnen uit deze folder steeds bestellingen geplaatst worden. Wij vragen jullie te bestellen voor donderdagavond indien jullie bestelling voor het volgende weekend is. Dank.