



**ELLEN
LIEVEN**
SLAGERIJ

Er worden
NA BESTELLING
en afgifte van
bestelbon **GEEN**
WIJZIGINGEN MEER
gedaan aan de
bestelling. Dank
voor begrip.

Bestellen
voor kerst tot
woensdag 20/12
en voor eindejaar tot
woensdag 27/12.

Er worden hierop geen uitzonde-
ringen toegestaan, indien wij onze
maximum capaciteit hebben
bereikt zullen wij vroegtijdig
ook bepaalde bereidingen
afsluiten. Dank voor
uw begrip.

Eindejaars menu **2023**

BECAUSE YOU DESERVE **GOOD FOOD**

Aperitief- hapjes

- **Tapasplank van het huis**
Vanaf 4 personen € 13,95 / p.
- **Warme hapjesschotel 'Butchers Choice'**
(4-6 personen) € 40,00 / schotel
Op te warmen in warme luchtoven (20-25 min op 170°C). Ribbetjes, gekruide boutjes, grillworstjes, zwarte/witte pensjes, gebakken kippenballetjes, gebakken beenhamblokjes met dipsaus.
- **Assortiment warme hapjes**
(huisbereid) € 17,50 / 15 stuks
Minipizza, hoorntjes kaas/ham, vidé met garnaal, vidé visje met zalm.
- **Gekruid kippenboutje**
(10 stuks) € 8,00 / 10 stuks
- **Mini pizza**
(12 stuks) € 13,00 / 12 stuks
- **Italiaanse bruchetta**
(8 stuks) € 15,00 / 8 stuks



Koude voorgerechten

- **Carpaccio van witblauw** € 12,75 / p.
Echte aanrader! Zeer fijngesneden rundvlees afgewerkt met parmezaan, rucola en zongedroogde tomaatjes.
- **Vitello tonnato** € 12,75 / p.
Fijn gesneden traag gegaard kalfsvlees afgewerkt met dressing van tonijn, ansjovis en olijfolie op een mooi gegarneerd bordje
- **Wildpasteien te verkrijgen in de slagerij.**
Fazanten-, haas-, everzwijn-, ree- en bosduif-pastei. 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.



Soepen

- **Tomatenroomsoep met balletjes**
€ 6,00 / liter
- **Boschampignonsoep**
€ 6,50 / liter
- **Witloofroomsoep**
€ 6,50 / liter



Warme voorgerechten

- **Oostends vispannetje** € 12,95 / p.
Traditionele topper!
- **Scampi diabolique** € 12,95 / p.
6 stuks per persoon
- **Kaaskroketten** € 12,00 / 4 stuks
huisbereid, per 4 stuks
- **Garnalenkroketten** € 14,00 / 4 stuks
huisbereid, per 4 stuks

Hoofdgerechten

Deze hoofdgerechten worden per veelvoud van 1 kg verkocht, men rekent ± 3 volwassen personen uit 1 kg van onderstaande bereidingen. De bereidingen worden meegegeven in microgolf- en ovenbestendige verpakking. 5-7 min in microgolfoven op 750 Watt of ± 35 min in voorverwarnde oven op 170 °C.

- Bereid varkenshaasje in champignonsaus € 24,50 / 1 kg
- Bereid varkenshaasje in pepersaus € 24,50 / 1 kg
- Gevulde kalkoenrollade in eindejaarsaus € 24,50 / 1 kg
- Opgevulde parelhoenfilet in eindejaarsaus € 35,50 / 1 kg
- Kalkoengebraad archiduc € 19,50 / 1 kg
- Tong in madeirasaus € 24,50 / 1 kg
- Stoofpotje van hert € 32,95 / 1 kg
- Bereide hertenkalffilet gebraad in grand veneursaus (650 gr / 2 pers.) € 38 / 2 pers.
- Vissersbord € 26,50 / 1 kg
Zalm, kabeljauw, tongrolletjes, scampi en grijze garnalen in kreeftensausje

Warme groenten

Warme groentenschotel: Gebakken witloof, gebakken spekboontjes (2 pp.), gevulde appel met veenbesjes, gestoofde worteltjes en gebakken champignons.

Groenten opwarmen met folie op schotel, 30-35 min op 170°C in voorverwarnde oven. Enkel warme groentenschotels van 2 of 4 personen te verkrijgen. Men moet dus veelvoud van 2 p. en 4 p. bestellen.

- 2 p groentenschotel € 15,00 / schotel
- 4 p groentenschotel € 30,00 / schotel

Aardappelbereidingen

- Appeltjes gevuld met veenbessen (4 stuks) € 10,00 / 4 stuks
- Gratin dauphinois (±500 gr = 2 pers.) € 7,50 / 2 pers.
- Huisbereide puree (±500 gr = 2 pers.) € 5,50 / 2 pers.
- Knolselderpuree (±500 gr = 2 pers.) € 6,50 / 2 pers.
- Kroketten (20 stuks) € 6,50 / 20 stuks





Gezellig tafelen

- **Fondue** (vanaf 2 personen) € 12,95 / p.
Gegarneerde fondue van extra mals rundvlees, varkenshaasje, kippenfilet, gekruide balletjes, worstjes en spekvinkjes.
- **Kinderfondue** (voor 2 kinderen) € 11,90 / schotel
Gehaktballetje, kipfilet en worstjes.
- **Herfst/winter gourmet 2023** (vanaf 4 personen) € 18,95 / p.
Scampibrochette, hertenkalf steak, parelhoenfilet, stukje eendenborst, filet van Mechelse koekoek, haasje van brasvarken, lamskotelet, kwarteleitjes met spek, burgertje van everzwijn, chateaubriand.
- **Fijnproeversgourmet** (vanaf 2 personen) € 13,95 / p.
Chateaubriand, kalfsoester, cordon bleu, lamskoteletje, gekruide kipfilet, chipolata, saté en minihamburger.
- **Kindergourmet** (voor 2 kinderen) € 11,90 / schotel
Hamburger, kipfilet, worstje en gekruide kippensaté.

Buffetten & schotels

- **Feestschotel** € 34,95 / p.

Absolute aanrader! 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.

- **Kaasplank (lunch)** € 18,50 / p.

Specialiteit van het huis! Vanaf 2 personen.

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

- **Brugelmaal** € 29,95 / 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.



Voor de koks onder ons ...

Vijf dagen op voorhand te bestellen.

• Wild en gevogelte

Hertenkalffilet, fazantenfilet, hazenrugfilet, everzwijn, wildragout (per kg), duif, kwartel, piepkuiken, parelhoen, eendenborstfilet, kalkoen, konijn en konijnenbillen ...

• Vlees

Gebraad van rund en kalf, tong van rund en kalf, varkensgebraad en varkenshaasje, kalkoengebraad, lamsbout, lamskroontjes, lamsfilets, Delizioso-varkenshaasjes, varkenswangetjes (per kg), varkens-kroontjes Duroc d'Olive, ribstuk van brasvarken, kalfszwezeriken ...



Warme sauzen voor bij vlees voor onze hobbykoks zijn te verkrijgen per 350 gr.

- Champignonsaus, pepersaus, eindejaarsaus, provençaalse saus en béarnaise:
- Bereide veenbessen

€ 4,25 / potje

€ 15,00 / kg

Koude sauzen: Tartaar-, Cocktail-, Provençaalse saus:

3 kleine potjes € 3,00

3 grote potjes € 4,50

• Gevulde kalkoen

€ 16,90 / kg

Kalkoen, uitgebeend en opgevuld met een feestelijke vulling (bijhorende saus en warme groentenschotel 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

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



Beste klanten,

Charcuterie, salades, préparé, stukjes kazen, pasteien en meeneemgerechten uit de slagerij worden niet genoteerd om als bestelling klaar te zetten. Op vrijdag en zaterdag zal ook de traiteurtoonbank goed gevuld zijn voor impulsaankopen. De winkel is vrijdag 22/29, zaterdag 23/30 en zondag 24/31 december open om deze producten VERS af te halen.

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 volledig afgerekend. Dit om alles vlot te laten verlopen bij afhaling.



**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 FEESTDAGEN

Op zondag 24 en 31 december is de winkel open: 8.00-12.30 u.

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

De winkel zal gesloten zijn van maandag 1 januari tot en met donderdag 4 januari.

Op vrijdag 5 januari is de slagerij terug gewoon open.

Tijdens het jaar kunnen uit deze folder steeds bestellingen geplaatst worden. Deze folder vervangt iedere vorige folder voor zowel assortiment en prijzen. Wij vragen jullie te bestellen voor donderdagavond indien jullie bestelling voor het volgende weekend is. Dank.

Prettige eindejaarsfeesten toegewenst

vanwege Slagerij Lieven en Ellen,

Dino, Bianca, Sabine, Geert,

Wendy, Deborah, Robben,

Leonie, Mathis en Maite.