



ELLEN
LIEVEN
SLAGERIJ

Bestellen
voor kerst tot
donderdag 19/12
en voor eindejaar tot
donderdag 26/12.

Buffetten, kaasplanken, tapas-
schotels kunnen vroeger worden
afgesloten als onze schotels
en planken op zijn.

TIJDIG BESTELLEN:
VOL = VOL

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

EINDEJAARS- MENU 2024

BECAUSE YOU DESERVE GOOD FOOD

Beste klanten,

Vanzelfsprekend kiezen we dit jaar resoluut voor kwaliteit en niet de kwantiteit in ons eindejaaraanbod. !!!!!

Om die kwaliteit te garanderen en om efficiënt te werken binnen onze slagerij tijdens de eindejaarperiode, enkele afspraken:

- Bestellingen voor kerst: **Donderdag 19/12 laatste dag.**
- Bestellingen oud-nieuw: **Donderdag 26/12 laatste dag.**
- Buffetten , kaasplanken, tapasschotels kunnen vroeger worden afgesloten als onze schotels en planken op zijn. **TIJDIG BESTELLEN: VOL = VOL**

Charcuterie, salades, préparé, stukjes kazen, pasteien en meeneemgerechten uit de slagerij worden niet genoteerd om als bestelling klaar te zetten. Op maandag 23 en 30/12 zijn we gewoon open en op dinsdag 24 en 30/12 van 8u tot 13u. Men kan deze zaken gewoon bestellen aan de toonbank..

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. **Er worden geen wijzigingen toegestaan aan geplaatste bestellingen.** Dit om alles vlot te laten verlopen bij afhaling. **GEEN UITZONDERINGEN!!!!**

GELIEVE HET LEEGGOED VAN KERST TERUG TE BRENGEN OP 26 OF 27/12.

OPGELET: WAARBORGEN OP SCHOTELS, KAASPLANKEN, EA. WORDEN NIET MEER CASH TERUGBETAALD, MAAR IN WAARDEBONNEN.

Waardebonnen leeggoed blijven 1 jaar geldig bij aankoop in de slagerij.



**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 dinsdag 24 en 31/12 is de winkel open van 8u tot 13u.

Op woensdag 25/12 en 1/1 enkel open voor afhaling buffetten,

kaasplanken, tapasschotels van 9.30 tot 10.00u.

De winkel zal gesloten zijn van woensdag 1/1 tot

en met dinsdag 7/1. Op woensdag 8/1 is de

slagerij terug gewoon open.

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

Bestellen voor kerst tot donderdag 19/12 en voor eindejaar tot donderdag 26/12.

Buffetten , kaasplanken, tapasschotels kunnen vroeger worden afgesloten als onze schotels en planken op zijn.

**TIJDIG BESTELLEN:
VOL = VOL**

***PRETTIGE EINDEJAARFEESTEN TOEGEWENST VANWEGE,
SLAGERIJ LIEVEN EN ELLEN, DINO, BIANCA, SABINE,
GEERT, WENDY, ROBBEN, LEONIE, MATHIS EN MAITE.***

Deze folder vervangt alle voorgaande folders. Prijzen kunnen te allen tijde aangepast worden.

APERITIETHAPJES

- **TAPASPLANK VAN HET HUIS** € 13,95 / persoon
Vanaf 4 personen.
- **WARMES HAPJESSCHOTEL 'BUTCHERS CHOICE'** € 40,00 / schotel
4-6 personen. 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 WARMES HAPJES** € 17,50 / 15 stuks
Minipizza, hoorntjes kaas/ham, vidé met garnaal, vidé visje met zalm.
- **GEKRUIDE KIPPENBOUTJES** € 8,00 / 10 stuks
- **MINI PIZZA'S** € 13,00 / 12 stuks
- **ITALIAANSE BRUCHETTA'S** € 15,00 / 8 stuks



SOEPEN

- **TOMATENROOMSOEP MET BALLETTJES** € 6,50 / liter
- **BOSCHAMPIGNON-SOEP** € 7,00 / liter
- **POMPOENSOEP** € 6,50 / liter



KOUDE VOORGERECHTEN

- **CARPACCIO VAN BELGISCH WIT-BLAUW RUND** € 12,75 / persoon
Echte aanrader!
Fijngesneden rundsvlees afgewerkt met parmezaan, rucola en zongedroogde tomaatjes.
- **VITELLO TONNATO** € 12,75 / persoon
Fijn gesneden traag gegaard kalfsvlees afgewerkt met dressing van tonijn, ansjovis en olijfolie op een mooi gearneerd bordje
- **WILDPASTEIEN**
Zijn te verkrijgen in de slagerij. Fazant-, 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.

WARMES VOORGERECHTEN

- **VISPANNETJE OVENKLAAR** € 12,95 / persoon
Traditionele topper!
- **SCAMPI DIABOLIQUE** € 12,95 / persoon
6 stuks scampi's per persoon
- **KAASKROKETTEN** € 12,00 / 4 stuks
huisbereid, per 4 stuks
- **GARNALENKROKETTEN** € 15,00 / 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. Vlees opwarmen met folie, 40 minuten op 170°C in een voorverwarmde oven.

- **BEREID VARKENSHAASJE IN CHAMPIGNONSAUS** € 24,50 / 1 kg
- **GEVULDE KALKOENROLLADE IN EINDEJAARSAUS** € 24,50 / 1 kg
- **PARELHOENFILET IN DRUIVENSAUS** € 38,75 / 1 kg
- **KALKOENGEBRAAD ARCHIDUC** € 22,50 / 1 kg
- **TONG IN MADEIRASAU** € 24,50 / 1 kg
- **STOFPOTJE VAN HERT** € 32,95 / 1 kg
- **BEREID HERTENKALFFILETGEBRAAD IN GRAND VENEURSAUS** (650 gr / 2 pers.) € 38 / 2 pers.
- **VISSERSBORD** € 29,50 / 1 kg

Zalm, kabeljauw, tongrolletjes, scampi en grijze garnalen in kreeftensausje

WARME GROENTEN & AARDAPPELBEREIDINGEN

- **WARME GROENTENSCHOTEL:** Gebakken witloof, gebakken spekboontjes (2 pp.), gevulde appel met veenbesjes, gestoofde worteltjes en gebakken champignons. Enkel schotels 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
- **APPELTJES GEVULD MET VEENBESSEN** (4 stuks) € 10,00 / 4 stuks
- **GRATIN DAUPHINOIS** (±500 gr = 2 pers.) € 7,50 / 2 personen
- **HUISBEREIDE PUREE** (±500 gr = 2 pers.) € 5,90 / 2 personen
- **KROKETTEN** (20 stuks) € 6,50 / 20 stuks



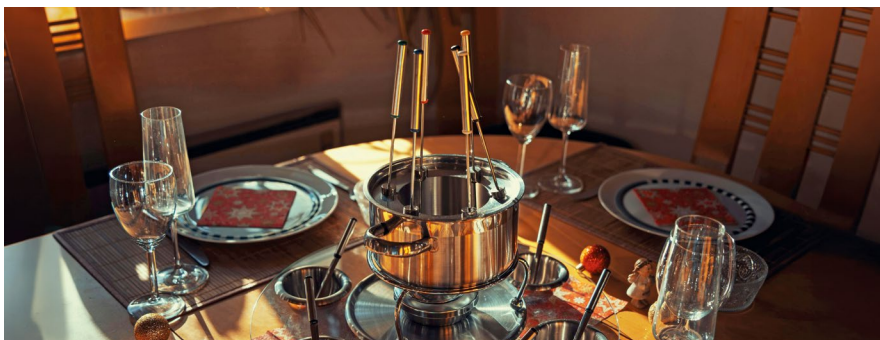
GEZELLIG TAFELN

Fondue, Fijnproeversgourmet en wild-feestgourmet worden enkel gemaakt op schotels van 2 pers / 3 pers / 4 pers. Zo te combineren.

- **FONDUE PARTY** (vanaf 2 personen) € 13,95 / persoon
Gegarneerde fondue van extra mals rundvlees, varkenshaasje, kippenfilet, gekruide balletjes, worstjes en spekvinkjes.
- **KINDERFONDUE** (per 2 kinderen) € 11,90 / schotel
Gehaktballetje, kipfilet en worstjes.
- **FIJNPROEVERS-GOURMET** (vanaf 2 personen) € 13,95 / persoon
Stukje chateaubriand, ribstukje van brasvarken, lamskoteletje, stukje kippenfilet, runderhamburgertje, kalfsworstje, cordon bleu, kipbrochetje.
- **FEESTGOURMET** (vanaf 2 personen) € 20,50 / persoon
Stukje chateaubriand, ribstukje van brasvarken, varkenshaasje/spek, eendenborst, hertenkalfsteak, kwarteleitjes/spek, stukje parelhoenfilet, wildburgertje, scampi brochetje, lams mergueze.
- **KINDERGOURMET** (per 2 kinderen) € 11,90 / schotel
Hamburger, kipfilet, worstje en gekruide kippensaté.

BIJGERECHTEN:

- **Warme of koude groentenschotel** voor 2 personen € 15,00 / schotel 2p.
voor 4 personen € 30,00 / schotel 4p.
- **Aardappelgratin, aardappelpuree, kroketten en warme saus** bij te bestellen.
- **Aardappelsalade** (500 gr) € 7,50 / 500 g
- **Koude sauzen:** Tartaar-, Cocktail-, Provençalse saus € 4,50 / 3 kleine potjes
€ 6 / 3 grote potjes



BUFFETTEN & SCHOTELS

- **FEESTSCHOTEL** *Absolute aanrader!* € 37,95 / persoon
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 seizoen fruit, vers groenten buffet, aardappelsalade en sausjes.
- **KAASPLANK (LUNCH)** *Specialiteit van het huis!* € 21,50 / persoon
Vanaf 2 personen. Diverse Franse en Belgische kazen rijkelijk versierd met vers fruit, gedroogd fruit en noten.
- **BREUGELMAAL** € 29,95 / persoon
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 kriekensaus, gebakken ribbetjes en een selectie van Belgische en Franse kazen. Alles mooi gegarneerd op een schotel met vers seizoen fruit, vers groenten buffet met aardappelsalade en koude sausjes. Rijstap op grootmoeders wijze met bruine suiker.



VOOR DE KOKS ONDER ONS...

VLEES IN DE RIJKER OP VOORHAND TE BESTELLEN (5 DAGEN)

• WILD EN GEVOGELTE

(graag op voorhand bestellen: 5 dagen)
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'Olives, ribstuk van brasvarken, kalfszwezeriken ...



• GEVULDE KALKOEN

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

€ 17,90 / kg

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

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

€ 20,90 / kg

WARME SAUZEN voor bij het vlees van onze hobbykoks zijn te verkrijgen in potjes van 350 gr: Champignonsaus, pepersaus, eindejaarssaus, provençaalse saus en béarnaise saus:

€ 5,95 / potje warme saus

