

Beste klanten,
Vanzelfsprekend kiezen we dit jaar resoluut voor kwaliteit en niet de kwantiteit in ons eindejaarsaanbod. !!!!!

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

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

Op **DINSDAG** (onze sluitingsdag) **23/12 en 30/12**: mogelijkheid om **ENKEL VERS VLEES** af te halen van 10u tot 11u. De slagerij is 1 u open voor afhalen van deze bestellingen.

Op **WOENSDAG 24/12 en 31/12** is de winkel open om bestellingen af te halen met normale bediening in de slagerij. Charcuterie, salades, préparé, stukjes kazen, pasteien en meeneemgerechten uit de slagerij worden niet genoteerd om als bestelling klaar te zetten. ER IS WINKELBEDIENING OP 24/12 en 31/12 van 8 u tot 13 u.

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 afhalen. **GEEN UITZONDERINGEN!!!!**

Gelieve het leeggoed van kerst terug te brengen op 26 of 27/12.

Opgelet: waarborgen op schotels, kaasplanken e.a. worden niet meer cash terugbetaald, maar in waardebonnen. Waardebonnen leeggoed blijven 1 jaar geldig bij aankopen in de slagerij.

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Op woensdag 24 en 31/12 is de winkel open van 8u tot 13u.
Op donderdag 25/12 en 1/1 enkel open voor afhalen buffetten, kaasplanken, tapasschotels van 9.30 tot 10.00u.

De winkel zal gesloten zijn van donderdag 1/1 tot en met dinsdag 6/1. Op woensdag 7/1 is de slagerij terug gewoon open.



SLAGERIJ DONCKSTRAAT
DONCKSTRAAT 17
9200 DENDERMONDE
052 21 42 06
WWW.SLAGERIJLIEVEN-ELLEN.BE

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

Bestellen voor kerst tot vrijdag 19/12 en voor eindejaar tot vrijdag 26/12. Buffetten, kaasplanken, tapasschotels kunnen vroeger worden afgesloten als onze schotels en planken op zijn. **TIJDIG BESTELLEN: VOL = VOL**

PRETTIGE EINDEJAARFEESTEN TOEGEWENST VANWEGE: LIEVEN, ELLEN, KENNETH, LIESELOT, DINO, BIANCA, SABINE, GEERT, WENDY, ROBBEN, LEONIE, MATHIS EN MAITE

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

VOOR DE KOKS ONDER ONS ...

VLEES IN DE KIJKER

OP VOORHAND TE BESTELLEN (5 DAGEN)

• WILD EN GEVOGELTE

(graag op voorhand bestellen: 5 dagen)
Hertenkalffilet, fazantenfilet, hazenrugfilet, everzwijn, wildragout (per 1 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 1 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).

€ 18,90 / 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

€ 23,50 / kg

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

• FEESTGEBRAAD OVENKLAAR

€ 23,50 / kg

Nieuw!

Ovenklaar voor 4 personen.
Sappig stukje varkensgebraad met feestelijke kruidige gehaktvulling.



KENNETH
LIESELOT



LIEVEN
ELLEN

SLAGERIJ

BECAUSE YOU DESERVE GOOD FOOD

SINCE 2001

EINDEJAARS- MENU 2025

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

Buffetten, kaasplanken, tapasschotels 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.



APERITIEFHAPJES

- **TAPASPLANK VAN HET HUIS** € 75 / plank
4-6 personen.
- **WARMЕ HAPJESSCHOTEL 'BUTCHERS CHOICE'** € 60,00 / 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 WARMЕ HAPJES** € 18,50 / 15 stuks
Minipizza, hooortjes kaas/ham, vidé met garnaal, vidé visje met zalm.
- **GEKRUID KIPPENBOUTJE** € 8,00 / 10 stuks
- **MINI PIZZA** € 14,00 / 12 stuks
- **ITALIAANSE BRUCHETTA** € 16,00 / 8 stuks

SOEPEN

- **TOMATENROOMSOEP MET BALLETTJES** € 7,00 / liter
- **BOSCHAMPIGNONSOEP** € 7,50 / liter
- **WITLOOFSOEP** € 7,50 / liter



- WARMЕ VOORGERECHTEN
- **VISPANNETJE OVENKLAAR** € 13,00 / persoon
Traditionele topper!
 - **SCAMPI DIABOLIQUE** € 13,00 / persoon
6 stuks scampi's per persoon
 - **KAASKROKETTEN** € 8,00 / 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. Vlees opwarmen met folie, 40 minuten op 170°C in een voorverwarnde oven.

- **BEREID VARKENSHAASJE IN CHAMPIGNONSAUS** € 24,50 / 1 kg
- **GEVULDE KALKOENROLLADE IN EINDEJAARSAUS** € 26,50 / 1 kg
- **PARELHOENFILET IN DRUIVENS AUS** € 38,75 / 1 kg



- **KALKOENGEBRAAD ARCHIDUC** € 24,50 / 1 kg
- **TONG IN MADEIRAS AUS** € 24,50 / 1 kg
- **STOOPFOTJE VAN HERT** € 32,95 / 1 kg
- **BEREIDE KONIJNENBILLEN** € 24,50 / 4 stuks
- **BEREIDE HERTENKALFFILET IN GRAND VENEURSAUS** € 38,00 / 2 pers.
(650 gr / 2 pers.)
- **VISSERSBORD** € 29,50 / 1 kg
Zalm, kabeljauw, tongrolletjes, scampi en grijze garnalen in kreeftensausje

GROENTEN & AARDAPPELBEREIDINGEN

- **WARMЕ GROENTENSCHOTEL**
Gebakken witloof, gebakken spekboontjes (2 pp.), gevulde appel met veenbesjes, gestoofde worteltjes en gebakken champignons.
- **KOUDE GROENTENSCHOTEL**
We bieden enkel schotels aan voor 2 of 4 personen; bestel daarom steeds in veelvoud van 2 of 4 personen.
 - 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.) € 6,00 / 2 personen
- **KROKETTEN** (20 stuks) € 7,50 / 20 stuks
- **AARDAPPELSALADE** (500 gr) € 8,00 / 500 gr

GEZELLIG TAFELEN

Fondue, fijnproeversgourmet en feestgourmet worden enkel op schotels van 2 pers / 3 pers / 4 pers aangeboden. Zo te combineren.

- **FONDUE** € 14,00 / persoon
Gegarneerde fondue van extra mals rundvlees, varkenshaasje, kippenfilet, gekruide balletjes, worstjes en spekvinkjes.
- **KINDERFONDUE** € 12,00 / schotel
(per 2 kinderen)
Gehaktballetje, kipfilet en worstjes.
- **FIJNPROEVERS GOURMET** € 14,00 / persoon
Stukje chateaubriand, ribstukje van brasvarken, varkenshaasje, stukje kippenfilet, rundshamburgertje, kalfsworstje, cordon bleu, kipbrochetje.
- **FEESTGOURMET** € 23,00 / persoon
(enkel tijdens de eindejaarsperiode t.e.m. 31/12)
Stukje chateaubriand, ribstukje van brasvarken, varkenshaasje spek, eendenborst, hertenkalfsteak, stukje parelhoen, wildburgertje, scampibrochtje, lams mergueze, kwarteleitjes/spek.
- **KINDERGOURMET** € 12,00 / persoon
(per 2 kinderen)
Hamburger, kipfilet, worstje en gekruide kippenfilet.

Sauzen:

- **Koude sauzen:** Tartaar-, Cocktail-, Provençaaalse saus € 5,00/ 3 kleine potjes
€ 7,50 / 3 grote potjes
- **Warme sauzen:** champignonsaus, pepersaus, eindejaarsaus, provençaaalse saus en béarnaise per 350gr te verkrijgen € 5,00/ per potje

BUFFETTEN & SCHOTELS

- **FEESTSCHOTEL** € 38,00 / persoon
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 seizoensfruit, vers groentebuffet, aard-appelsalade en sausjes.
- **KAASPLANK (LUNCH)** € 22,00 / persoon
Specialiteit van het huis!
Vanaf 2 personen. Diverse Franse en Belgische kazen rijkelijk versierd met vers fruit, gedroogd fruit en noten.
- **BREUGELMAAL** € 30,00 / 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 kippen-boutje, Breydelspek, vleesbrood met krielensaus, gebakken ribbetjes. Een selectie van Belgische en Franse kazen. Alles mooi gegarneerd op een schotel met vers seizoensfruit, vers groentebuffet met aardappelen en koude sausjes. Rijstpap op grootmoeders wijze met bruine suiker.