

## Koude buffetten

### Buffet 1

Gepocheerde roze zalm afgearmeerd met ajuin, citroen en fruit **€ 10.00/pp**  
*+ cocktailsaus gratis*

### Buffet 2

Halve kreeft op een bedje van sla afgearmeerd met verse ananas, tomaat en druifjes **€ 30.00/pp**

### Buffet 3

**€ 18.00/pp**  
• Gepocheerde roze zalm  
• Tomaat gevuld met grijze garnaltjes  
• Hespensrolletjes gevuld met asperges  
• Perzik gevuld met crab

### Buffet 4

**€ 21.00/pp**  
• Gepocheerde roze zalm, Gepocheerde scampi's  
• Tomaat gevuld met grijze garnalen  
• Perzik gevuld met crab  
• Varkens- en kalkoengebraad

*Bij deze koude buffetten is ons koud groenten-assortiment inbegrepen, evenals 3 sausjes.*

## Kaasschotel

### Kaasschotel groot **€ 9.90/pp**

- Mooi assortiment van speciale Franse kazen
- Meloen met parmaham, Franse salami
- 3 soorten salades, gepresenteerd op schotel met fruit en nootjes

### Kaasschotel dessert **€ 6.90/pp**

- Mooi assortiment van speciale Franse kazen
- Gepresenteerd op schotel met fruit en nootjes



## Dessert

- Chocodemousse € 2.50/stuk
- Tiramisu € 2.50/stuk
- Diplomaat € 2.50/stuk

*Nog even wat praktische tips:*

Zondag zal de winkel gesloten zijn

Maandag van 8u tot 18u

Dinsdag van 8u tot 12u

Woensdag van 8u tot 17u

Donderdag alleen bestellingen af te halen

Vrijdag van 9u tot 12u

Zaterdag van 7u tot 17u

*Als u graag een bestelling plaatst:*

- voor **Kerstmis**: uiterlijk op 20 december 2008 en
- voor **Nieuwjaar**: uiterlijk op 27 december 2008

Zo zullen onze bestellingen wat vlotter verlopen.

Dank u voor uw begrip

*Uw slager en het ganse team*

*wensen u alvast*

*een smakelijke kerst*

*en een gezond 2009!*

# Feestelijke feestdagen beginnen bij uw slager!



Slagerij - Traiteur

# Vantilt

Steenweg 261, 3570 Alken

Tel.: 011/31 22 54 • Fax: 011/59 64 44

[www.slagerijvantilt.be](http://www.slagerijvantilt.be)

Ter gelegenheid van de eindejaarsfeesten verzorgen wij graag uw feesttafel.

Ook dit jaar zetten wij ons beste beentje voorom u gevarieerde feestelijke gerechten aan te bieden.



*Ter gelegenheid van de eindejaarsfeesten  
verzorgen wij graag uw feesttafel.*

*Ook dit jaar zetten wij ons beste beentje voor  
om u gevarieerde feestelijke gerechten aan te bieden.*

### Warme hapjes

- Pruiimpje in een jasje van gerookt spek € 0.75/stuk
- Mini vidé € 0.75/stuk
- Mini pizza € 0.75/stuk
- Mini worstenbroodje € 0.75/stuk
- 1 scampi gewikkeld in gerookt spek € 1.50/stuk

### Koude voorgerechten

- Serranoham met meloen € 5.50/pp
- Perzik gevuld met een duo van zalm en crabsla € 3.50/stuk

### Warme voorgerechten

- Garnaalkroketje met grijze noordzeegarnalen € 2.50/stuk
- Kaaskroketje € 1.50/stuk
- Scampi's van de chef € 8.50
- Zalm met fijne groentjes in een witte wijnsaus € 8.50
- Sint-Jacobsschelp afgearmeerd met puree € 8.50
- Huisgemaakte vidé € 9.50

### Feestelijke soepen

- Tomatenroomsoep met zijn garnituren € 4.50/liter
- Aspergeroomsoep met aspergepunten € 6.00/liter
- Waterkersroomsoep met grijze garnaaltjes € 6.00/liter

### Hoofdgerechten vis

- Kabeljauwhaasje in een preiroomsausje € 10.50/pp
- Tongrolletjes met fijne feestgroentjes € 10.50/pp

### Hoofdgerechten vlees

- Varkenshaasje vergezeld van een fijne peper-of champignonsaus € 9.45/pp
- Kalkoengebraad in een zuiders fruitsausje € 8.85/pp
- Lamsfilet in een zachte mostersaus € 13.95/pp

*Bij al onze gerechten kan u een warm  
groentenassortiment verkrijgen.*

### Wildgerechten

- Hertenkalffilet in een wildsaus € 15.90/pp
- Eendenborstfilet van de chef € 10.90/pp
- Fazantfilet met boutje in een verse druivensaus € 11.90/pp

Warme sauzen van de hoofd-en wildgerechten  
zijn ook apart te verkrijgen aan € 8.00/kg

#### Op bestelling:

kalkoen, lamsvlees, parelhoentjes, haas, eend en hert

### Warme groenten

- Fijne tuinboontjes in een wikkeltje van gerookt spek € 0.75/stuk
- Tomaat gevuld met ratatouille € 3.00/stuk
- Een groentenpakket van broccoli, worteltjes, bloemkoolroosje en tomaat € 4.50/stuk
- Peertje met veenbessen € 1.50/stuk

### Aardappelbereidingen

- Verse aardappelkroketjes € 0.20/stuk
- Gegratineerde aardappeltjes € 5.00/kg
- Aardappelpuree € 5.00/kg
- Boerenkool € 5.00/kg
- Wortelpuree € 5.00/kg
- Pomme Duchesse € 5.00/kg

### Feestelijk tafelen

#### Fondue € 11.50/pp

- Feestelijk versierde schotel met runds- en kalkoenblokjes, mini slavinken, kleine worstjes en gehaktballetjes.
- 3 sausjes

#### Gourmet of steengrill € 13.50/pp

- Feestelijk versierde schotel met biefstuk, mignonette, saté, mergeuze,
- afgewerkt met paprika, champignons en sjalotjes
- 3 sausjes

Bij de fondue, gourmet of steengrill kan u een **koud groentenassortiment** apart verkrijgen bestaande uit: gemengde sla, tomaat, komkommer, prinsesseboontjes, lentesla, pasta en aardappelsla.  
Supplement: € 5.50/pp

#### Breugheliaans tafelen € 9,95/pp

Feestelijk afgearmeerde schotel met:

- gebakken drumsticks
- bloedworst, luikse worst, kip-kap
- gebakken spek, paté en spare-ribs
- alles vergezeld van een fijne appelmoes, mosterd, ajuintjes en komkommertjes

#### Vleeschotel € 7,20/pp

Schotel met vijf soorten charcuterie:

- gebakken varkensgebraad
- gebakken rosbief
- hespenrolletjes
- kalkoengebraad
- gerookte hesp

