

wim:
slagerij
Feestfolder 2017/2018

OPGELET!
bestellingen:
Kerst
vóór 20/12
Nieuwjaar
vóór 27/12





Bestellingen

Bestellingen ontvangen we bij voorkeur in de winkel of via info@slagerij-wim.be.
Telefonische bestellingen kunnen we helaas niet aanvaarden.

We vragen je graag om met het volgende rekening te houden wanneer je bestelt:

- bestellingen voor Kerstavond/Kerstdag ontvangen we graag ten laatste op **20/12**
- bestellingen voor Oudejaar/Nieuwjaarsdag ontvangen we graag ten laatste op **27/12**
- het is mogelijk dat we de bestellingen iets vroeger afsluiten als we al te veel bestellingen ontvangen. Snel zijn is dus de boodschap
- **voor een vlotte afhandeling bij het afhalen vragen we u om (indien mogelijk) het volledige bedrag al te betalen bij bestelling. Dit zorgt immers voor minder lange wachtrijen bij het afhalen van uw bestelling**
- via e-mail is de bestelling enkel geldig zodra je van ons een bevestigingsmail hebt ontvangen
- **eens de bestelling geplaatst is, zijn helaas geen wijzigingen meer mogelijk**

Te laat om nog te bestellen? Weet dat je in de winkel nog een mooi assortiment uit deze folder vindt om uit te kiezen.

Verrassing!

**Voor iedere klant die een bestelling plaatst wacht een leuk cadeau:
kom roeren in onze prijzenpot en ontdek uw verrassing!**



Warme aperitiefhapjes

assortiment warme hapjes.....	€ 4,50/6st (pizza, croque, vol-au-vent, ham/kaas, vis, ham/prei)
mini-borrelboutje van kip	€ 0,60/st
mini-hamburger.....	€ 1,25/st
mini pitabroodje.....	€ 1,20/st
mini sint-jacobsschelpjes.....	€ 1,75/st
mini gebakken beenham kroketjes.....	€ 2,50/5st
mini kaaskroketjes	€ 2,50/5st
mini garnaalkroketjes.....	€ 4,50/5st

Koude aperitiefhapjes

glasje met luchtige mousse van gebakken beenham.....	€ 1,95/st
glasje gevuld met gebakken scampi in tomatensalsa.....	€ 1,95/st
glasje met huisgemaakte pastrami, zongedroogde tomaat, rucola, parmezaanse kaas...€	1,95/st
glasje met luchtige mousse van gebakken kip en broccoli met Italiaanse ham	€ 1,95/st
vegetarisch glasje van kaas, rabarber en anijs	€ 1,95/st

Feestelijke tapasschotel

Een rijkelijk gevulde tapasschotel met Spaanse, Italiaanse en Belgische specialiteiten:

- borrelglasje garnaalcocktail,
- olijfjes,
- brochetje van zongedroogde tomaat en mozarellabolletje,
- potje tapenade met grissinistokjes,
- lepelhapje gerookte zalm 'gravlax',
- diverse Italiaanse en Spaanse charcuterie,
- potje huisgemaakte rilette,
- gamba's in de look,
- foie gras in een slaatje van gerookte eendenborst

tapasschotel (vanaf 4 personen)..... € 9,80 p.p.

Soepen

tomatensoep met kalfsballetjes.....	€ 1,95 p.p.
bisque van kreeft	€ 4,50 p.p.
feestelijke pompoenroomsoep met witte wijn en kruidenkaas	€ 2,45 p.p.
soepje van wilde boschampionns.....	€ 2,45 p.p.
feestelijk slasoepje met gebakken gamba's.....	€ 2,45 p.p.

Serveertip: soep kan ook heerlijk smaken als aperitiefhapje

Koude voorgerechten

carpaccio van gerijpt rundsvlees met gebakken pijnboompitjes, rucola en Parmezaanse kaas	€ 7,80 p.p.
trio van vis: gerookte zalm, gerookte heilbot en tomaat met verse grijze garnalen.....	€ 9,90 p.p.
vitello tonato (gebakken kalfsvlees in een tonijnsausje)	€ 8,90 p.p.
trio van huisgemaakte wildpasteien (fazant, haas & everzwijn) en bijpassende confijten. €	8,50 p.p.
bordje van Italiaanse ham en meloenparels	€ 7,50 p.p.
bordje van huisgemaakte gerookte zalm	€ 8,30 p.p.
foie gras verkrijgbaar (zeer vroeg bestellen!)	dagprijs

Een verfijnd gamma van onze eigen specialiteiten, alsook Spaanse en Italiaanse tapas is steeds verkrijgbaar in de winkel.

Warme voorgerechten

gegratineerde tongrolletjes in een garnaalsausje.....	€ 8,50 p.p.
scampi in roze pepersaus op een bedje van tagliatelle	€ 8,50 p.p.
Dominicaans vispannetje met rum en kokos.....	€ 8,50 p.p.
gebakken tonijnsteak in mosterdsaus en sojascheutjes	€ 9,50 p.p.
sint-jacobsschelp.....	€ 7,85/st
huisgemaakte kaaskroketter.....	€ 1,75/st
huisgemaakte garnaalkroketter	€ 2,95/st
kroket van gebakken beenham	€ 1,75/st

Hoofdgerechten

tongrolletjes in een Noordzeesausje	€ 11,80 p.p.
varkenshaasje in jagerssaus	€ 10,40 p.p.
eendenborst in een sinaasappelsausje	€ 12,80 p.p.
parelhoenfilet fine champagne (archiducsaus met amandeltjes, een geutje cognac en champagne)	€ 13,80 p.p.
varkensgebraad in archiducsaus of peperroomsaus	€ 8,50 p.p.
kalkoenfilet in archiducsaus of peperroomsaus.....	€ 8,50 p.p.
gegrilde fazantenfilet in rode wijnsaus	€ 12,80 p.p.
gevuld varkenshaasje met feta, groene pesto en zongedroogde tomaatjes omwikkeld met Italiaanse ham	€ 13,90 p.p.
varkenswangetjes van het huis	€ 9,90 p.p.
gebakken lamsfilet in een portosausje.....	€ 14,90 p.p.
ardeens gebraad in rode wijnsaus	€ 8,90 p.p.
gevulde kalkoenfilet met appel, vijgen, kastanjes met grand veneursaus.....	€ 11,90 p.p.
kabeljauwhaasje omwikkeld met pancetta in een limoncellosausje met rucola.....	€ 13,90 p.p.
gevulde kwartel met porto en champignons	€ 6,90/st
gevulde parelhoen met o.a. mango's en vijgen.....	€ 23,90/kg
opgevulde kalkoen (+/-350g/persoon) (vanaf 8 personen)	
ovenklaar:	€ 13,20/kg
gebakken:.....	+ € 7,50/st

Aardappeltjes en groentjes

gekruide aardappeltjes	€ 5,90/kg
aardappelsalade.....	€ 1,75 p.p.
gratin dauphinois	€ 1,75 p.p.
huisgemaakte aardappelpuree	€ 6,00/kg
huisgemaakte aardappelkroketjes	€ 0,28/st

koude groentjes: worteltjes, bloemkoolroosjes,

boontjes, tomaatjes, gemengde sla, komkommer en vinaigrette

€ 2,95 p.p.

warme groentjes voor bij vlees en wild (klassiek): gestoofd witloofstronkje,

boontjes in spek, gezoete worteltjes, gekruide tomaatje, gebakken champignons

€ 4,85 p.p.

voor uw wildgerechten:

puree van knolselder of savooi

€ 9,90/kg

appeltje met veenbessen

€ 1,75/st

Sauzen

koude sausjes:

mayonaise van het huis, cocktail maison, chilisaus, tartaar speciaal

& lichte Indische curry

€ 1,50 p.p.

warme sausjes:

peperroomsaus, champignonroomsaus, mosterdsaus, béarnaisesaus

€ 12,50/l

wildsaus op basis van rode wijn, portosaus, grand veneursaus

€ 13,50/l

tomatenroomsaus.....

€ 9,50/l

Menu's

Elk menu is verkrijgbaar vanaf 4 personen.

Menu 1

Tomatenroomsoep

Varkensgebraad
of Kalkoenfilet archiduc

&

Warme groentjes klassiek

&

Aardappelkroketjes (6st)
of Aardappelpuree

€ 14,90 p.p.

Menu 2

Carpaccio van rundsvlees
met gebakken pijnboompitten,
rucola en parmezaanse kaas
of Pompoenroomsoep

Varkenshaasje in jagerssaus
of Tongrolletjes in een noordzeesausje

&

Warme groentjes klassiek

&

Aardappelkroketjes (6st)
of Gratin dauphinois

€ 22,90 p.p.

Menu 3

Bisque van kreeft
of Gegratineerde tongrolletjes
in een garnaalsausje

Parelhoenfilet in fine champagnesaus
of Gegrilde fazant

&

Warme groentjes klassiek

&

Aardappelkroketjes (6st)
of Gratin dauphinois

€ 27,90 p.p.

Menu 4

Vitello tonato
of Dominicaans vispannetje

Lamsfilet in een portosausje
of Gevuld varkenshaasje

&

Warme groentjes klassiek

&

Aardappelkroketjes (6st)
of Gratin dauphinois

€ 29,90 p.p.

Breughelschotel

boerepaté van het huis, gebakken rosbeef, hoofdvlees, rilette, potjesvlees, kalfskop, bloedworst, witte worst, kippenvleugeltje, grillworst, rookworst, lookworst, pain de veau, boerering, gebakken varkensgebraad, pepertrio-kaas, jonge kaas
vanaf 4 personen € 12,75 p.p.

Breughelschotel Deluxe

Breughelschotel + extra gebakken ribbetjes en hammetjes
vanaf 10 personen (gepresenteerd op een speciale schotel) € 15,95 p.p.

Vis- en vleeschotel

paté van het huis, gebakken rosbeef, Italiaanse ham met meloen, potjesvlees, hoofdvlees, gerookte zalm, tomaatje met Nieuwpoortse garnaltjes, witte worst, hamrolletje met asperges, bloedworst, eitje met tonijnsalade, kippenvleugeltje, serranosalami, vers gebakken pain de veau, kippenwit met zongedroogde tomaatjes, gerookte heilbot
vanaf 4 personen € 16,95 p.p.

We passen bovenstaand assortiment met plezier aan op basis van ieders wens of budget. Laat ons gewoon even weten wat je liever in de schotel hebt. Ook voor kleinere of grotere schotels kan zeker gezorgd worden.

Verrassingsbrood

Een verfijnd assortiment van heerlijke krokante broodjes en sandwiches. Beleg naar keuze 6 à 7 broodjes per persoon. Niet verkrijgbaar op 23/12, 24/12, 25/12, 30/12, 31/12 en 1/1.
zonder groentjes € 0,95 p.p.
met groentjes € 1,25 p.p.

Kaasplank

ruim assortiment van harde en zachte kazen,
gepresenteerd met nootjes, vijgen, dadels en vers fruit € 13,90 p.p.

Desserts

Heerlijke ambachtelijke ijstaarten verkrijgbaar per taart van 6 personen.
Bella Chocla €27,90/6p.
Chocolade- en stracciatella-ijs met knapperige merengue op een bodem van krokante huisgemaakte chocoladekoekjes. Afgewerkt met chocolade ganache of chocoladenevel, toefjes merengue en huisgemaakte chocoladedecoraties.
Bella Fraise €27,90/6p.
Vanille- en aardbei-ijs met knapperige merengue op een biscuitlaagje. Afgewerkt met een decorerende aardbeienspiegel en toefjes parfait.
Bella Italia €27,90/6p.
Tiramisu en stracciatella-ijs met knapperige merengue op een biscuitlaagje. Afgewerkt met chocoladenevel, toefjes merengue en huisgemaakte chocoladedecoraties.

Verwenshotels

fondue:

rundsvlees, varkensvlees, kalkoenhaasje, chipolatatjes, grillworst, witte worst, assortiment balletjes, blokjes Gouda met gerookt spek (+/- 400g per persoon) € 8,90 p.p.

fondue Bourguignon:

malse stukjes rundsvlees voor de fijnproever (+/- 400g per persoon) € 21,90 per kg

gourmet:

kaasburgertje, chipolata, eitje, witte worst, kalkoenhaasje, gemarineerd biefstukje, varkenslapje, gyros, kippenboutje, grillworst (+/- 400g per persoon) € 7,50 p.p.

gourmet de luxe:

lamskoteletje, biefstukje, kalkoenhaasje, brochetje, kaasburgertje, steak Hawaiï, Ardeens gebrad, chipolata, cordon bleu, witte worst, blokjes Gouda met gerookt spek (+/- 400g per persoon) € 9,80 p.p.
voor de liefhebbers: extra scampibrochetje +€ 1,10 p.p.

steengrill:

lamskoteletje, biefstukje, kalkoenhaasje, chipolata, brochetje, spek maison, varkenshaasje, Ardeens gebrad, witte worst, blokjes Gouda met gerookt spek (+/- 400g per persoon) €10,20 p.p.

wildbarbecue/-gourmet:

parelhoenfilet, kwartelfilet, eendenborstfilet, fazantenfilet en hertenkalf vanaf 4 personen (+/- 500g per persoon) € 19,75 p.p.

teppan yaki:

gemarineerd zalmfiletje, gekruide kabeljauwmoot, scampibrochetje, kalfoester, hertenkalf, japans worstje, oosters varkenslapje, lamskoteletje, runds-chateaubriand, kwartelfiletje. Vanaf 4 personen (+/- 500g per persoon) € 19,75 p.p.

pierrade:

voor de echte vleesliefhebber: gerijpte entrecôte (Hereford), melkkalf 'limousin', lamsvlees 'Texel', kalkoenfilet, varkensvlees duroc d'olives, chateaubriand 'extra' vanaf 4 personen (+/- 500g per persoon) € 18,50 p.p.

Serveertip: probeer zeker onze heerlijke huisgemaakte porto- en rode wijnsaus bij deze gerechten.

Voor de allerkleinsten

kinderfondue:

assortiment balletjes, worstjes en kippenblokjes (+/- 200g per persoon) € 4,90 p.p.

kindergourmet:

kaasburgertje, kalkoenhaasje, worstje, steak Hawaiï, Ardeens gebrad (+/- 200g per persoon) € 4,90 p.p.



Om zelf gezellig te koken

Voor de hobbykoks is er een ruim assortiment vlees bij ons beschikbaar dat op professionele wijze in het atelier versneden wordt. Ons splinternieuw atelier voldoet trouwens aan de strengste normen qua hygiëne en voedselveiligheid.

Kom met jouw idee naar de winkel en wij helpen je graag verder.

rundsvlees: lerse gerijpte côte à l'os, chateaubriand, entrecôte, tournedos, filet puur, rosbief 1e keus

varkensvlees: varkenskroontje duroc d'olives, orloffgebraad, varkenshaasje, ardeens gebrad, beenham

kalfsvlees: kalfsgebrad 1e keus, kalfskroontje, kalfsfricassée, kalfsnier, kalfszwezerik

lamsvlees: lamskroontje, lamsbout, lamszadel, lamsgehakt, lamsstoofvlees

kip en kalkoen: hoevekip, kippenbil, kippengehakt, kippenfilet, kalkoenfilet, kalkoenbil, opgevulde kalkoenfilet, hele kalkoen, kalkoenstoofvlees

wild en gevogelte: Franse bressekip, jonge duifjes, fazant, fazantfilet, Franse eend, eendenborstfilet, parelhoen, parelhoenfilet, haas, hazerug, hazebillen, kwartel, opgevulde kwartelfilet (per 4 te bestellen), hertenkalffilet, hertenstoofvlees, everzwijnfilet, everzwijnstoofvlees, chapon, patrijs, wildgehakt

Gelieve het verse vlees **ten laatste 5 dagen op voorhand** te bestellen.



Cadeautip

Heb je nog geen idee wat je zal geven aan je familielid of vriend(in), waarom geef je ze dan geen **cadeaubon** van Slagerij Wim? Kom er snel eentje halen!

Ter info

Je kan bij ons een **fondue- en/of een gourmettoestel huren** (zolang voorraad strekt). We vragen je hiervoor een waarborg en een beperkte huurprijs. Deze zeer kwalitatieve toestellen kan je trouwens ook aan een voordelige prijs kopen.

Voor tips, ideetjes, suggesties en promoties kunt u ons volgen (vind-ik-leuk klikken) op onze Facebook-pagina: **www.facebook.com/slagerijwim**

Openingsuren tijdens de feestdagen

zaterdag 23/12 en 30/12..... doorlopend open van 8u tot 13u
zondag 24/12 en 31/12 doorlopend open van 9u30 tot 17u
maandag 25/12 en 1/1 & dinsdag 26/12 en 2/1 gesloten

Onze normale openingsuren:

dinsdag tot en met vrijdag van 7u tot 13u en van 15u tot 19u
zaterdag.....van 8u tot 18u doorlopend
zondag en maandag..... gesloten



Contacteer ons

Kom langs

Moeresteenweg 27 • 8660 Adinkerke
www.slagerij-wim.be

Bel ons

058/41.42.74

Mail ons

info@slagerij-wim.be

Volg ons

www.facebook.com/SlagerijWim



Wist je dat?

Je bij ons nu ook terecht kan voor:

- Brood, groenten, fruit en algemene voeding
- Lotto, Euromillions en krasloten

