

Feestfolder 2022/2023



Adinkerke - De Panne

Foto's van de producten in deze folder vindt u op onze superhandige webshop: webshop.slagerij-wim.be



Tapasschotel

een heerlijke mengeling van huisgemaakte charcuterie, kaas en tapas als starter van uw feestavond
4 personen € 24
6 personen € 35

Feestelijke tapasschotel

een heerlijke mix van eigen specialiteiten en heerlijk Franse, Spaanse en Italiaanse lekkernijen, tapas en dips
4 personen € 39
6 personen € 58

Warme aperitiefhapjes

assortiment huisgemaakte warme hapjes: per set telkens
2x pizza, 2x croque, 2x vol-au-vent en 2x vis € 9/10st
mini borrelboutje van kip € 0,50/st
mini sint-jacobsschelpjes € 10/4st
feestelijke gehaktballetjes met bijhorende dip € 7/10st
pulled porc burgertjes € 10/4st
feestelijke beefburgertjes € 10/4st

Koude aperitiefhapjes

gebakken scampi in een tomatensalsa € 2,50/st
pastrami van het huis, zongedroogde tomaat, rucola, parmezaanse kaas € 3/st
rillette van gans met rode biet en appel € 2,75/st
huisgerookte zalm met gravad lax-saus € 2,75/st
mousse van eend met appel/peer konfijt & peperkoek .. € 3/st
gerookte forel met wasabimayonaise en garnituur € 2,75/st

Alle koude hapjes worden geserveerd op kleine porseleinen bordjes.

Feestelijke soepen (ook heerlijk als aperitiefhapje)

tomatenroomsoep met balletjes € 4,50/l
feestelijk soepje van butternut met pancetta en amandel € 7/l
feestelijke aspergesoep € 7/l

Verwenschotels (minimum 2 personen per schotel tenzij anders aangegeven)

fondue de luxe:

rundsvlees, varkensvlees, kalkoenhaasje, chipolataatjes, grillworst, witte worst, assortiment balletjes, spekvinkjes, blokjes Gouda met gerookt spek € 15 p.p.

feestelijke fondue:

hertenkalfilet, gevulde wildballetjes met wildpaté, chateaubriandblokjes met pancetta, huwelijk van huisgemaakte witte worst en bloedworst met appel, Griekse balletjes, kalfsblokjes met groene pesto, kwartelhaasjes, alpenballetjes € 25 p.p.

wildbarbecue/-gourmet: (vanaf 4 personen)

parelhoenfilet, kwartelfilet, eendenborstfilet, fazantenfilet en hertenkalf € 25 p.p.

gourmet de luxe: (topper)

lamskoteletje, biefstukje, kalkoenhaasje, brochetje, kaasburgertje, steak Hawaï, Ardeens gebrad, chipolata, blokjes Gouda met gerookt spek, cordon bleu, witte worst en scampibrochetje € 15 p.p.

teppan yaki: (aanrader van de chef) (vanaf 4 personen)

gemarineerd zalmfiletje, gekruid kabeljauwmootje, scampibrochetje, kalfsoester, worstje van de chef, oosters varkenslapje, hertenkalf, lamskoteletje, runds-chateaubriand, kwartelfiletje € 25 p.p.

pierrade: (vanaf 4 personen)

voor de echte vleesliefhebber: lerse ribeye, melkkalf 'limousin', lamsvlees 'Texel', varkensvlees duroc d'olives, chateaubriand 'extra' € 25 p.p.

raclette: (nieuw) (vanaf 4 personen)

verschillende soorten raclettekaas en een uitgelezen assortiment heerlijke ambachtelijke charcuterie, augurkjes en uitjes € 18 p.p.

Voor de allerkleinsten

kinderfondue:

assortiment balletjes, worstjes en kippenblokjes € 6 p.p.

kindergourmet:

kaasburgertje, kalkoenhaasje, worstje, steak Hawaï, Ardeens gebrad € 6 p.p.

Ambachtelijke breughelschotel (vanaf 4 personen)

boerepaté van het huis, gebakken rosbeef, hoofdvlees, rillette, potjesvlees, kalfskop, bloedworst, witte worst, kippenvleugeltje, grillworst, rookworst, lookworst, boerenring, pain de veau, gebakken varkensgebrad, kruidenkaas, jonge kaas € 18 p.p.

Vis- en vleeschotel (vanaf 4 personen)

gerookte zalm, eitje met tonijnsalade, tomaatje met Nieuwpoortse garnaltjes, gerookte heilbot, gestoomde zalmfilet, paté van het huis, gebakken rosbeef, Italiaanse ham met meloen, hamrolletje met asperges, kippenvleugeltje, serranosalami, vers gebakken pain de veau en kippenwit van het huis € 25 p.p.

(Gevulde) kalkoen

verse kalkoen € 15/kg
gevulde kalkoen (ontbeend) € 24/kg
gevulde kalkoenfilet (+/- 1,8kg/st) € 26/kg

Zowel de kalkoen als kalkoenfilet zijn gevuld met een feestelijke farce van de chef met oa truffel, cognac, pistaches, veenbesjes,...

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.

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

Je kan bij ons terecht voor een uitgebreide selectie runds-, varkens-, kalfs-, lams-, kip- en kalkoenvlees en natuurlijk ook voor wild en speciaal gevogelte.

Gelieve het wild en speciaal gevogelte **ten laatste 5 dagen op voorhand** te bestellen.

Ontdek ons ruim aanbod op webshop.slagerij-wim.be.

Koude voorgerechten

carpaccio van gerijpt rundsvlees met gebakken pijnboompitjes, rucola en Parmezaanse kaas	€ 10 p.p.
vitello tonato.....	€ 12 p.p.
tataki van tonijn	€ 15 p.p.

Warme voorgerechten

gegratineerde tongrolletjes in een garnaalsausje met aardappelpuree	€ 14 p.p.
scampi in roze pepersaus op een bedje van tagliatelle	€ 10 p.p.
Dominicaans vispannetje met rum en kokosmelk met aardappelpuree	€ 14 p.p.
Sint-Jacobsschelp.....	€ 12,50/st
ambachtelijke kaaskroket	€ 2,50/st
ambachtelijke garnaalkroket	€ 4,75/st

Hoofdgerechten

parelhoen in fine champagnesaus	€ 19 p.p.
gegrilde fazantenfilet in rode wijnsaus	€ 19 p.p.
kabeljauwhaasje omwikkeld met pancetta in een limoncello-sausje met rucola	€ 22 p.p.
hertenkalfje in portosaus.....	€ 25 p.p.
eendenborstfilet in sinaasappelsaus	€ 18 p.p.
toscaans varkenshaasje met pesto, mozzarella, zongedroogde tomaat en italiaanse ham.....	€ 16 p.p.
ardeens gebrad in jagersaus.....	€ 14 p.p.
kalkoenfilet in archiduc- of peperroomsaus	€ 12 p.p.

Voor de kleintjes



gehaktballetjes in tomatensaus met aardappelpuree.....	€ 7,50 p.p.
macaroni met ham en kaassaus.....	€ 7,50 p.p.
spaghetti bolognese.....	€ 7,50 p.p.

Dessert

ambachtelijke chocolademousse	€ 3/st
ambachtelijke tiramisu.....	€ 3,50/st
luxe dessertbuffet van 4 glaasjes per pakket: trio van chocolade, glaasje framboos-amandelmelk, mango caramel, chocolade-praliné.....	€ 12/4st

i Bijpassende aardappelen, groentjes en sauzen vind u op de volgende pagina. Onze menu's kan u vinden op de laatste pagina van deze folder.

Aardappeltjes en groentjes

aardappelsalade.....	€ 2,50 p.p.
gratin dauphinois	€ 2,50 p.p.
aardappelpuree	€ 2 p.p.
aardappelkroketjes	€ 0,35/st
pastasalade van het huis.....	€ 2,50 p.p.

koude groentjes:

worteltjes, bloemkoolrosjes, boontjes, tomaatjes, gemengde sla, komkommer en vinaigrette	€ 4,50 p.p.
--	-------------

warme groentjes:

gestoofd witloofstronkje, winters tomaatje, boontjes met spek, spruitjes en champignons.....	€ 7,50 p.p.
--	-------------

gevulde portobello met zoete aardappel en garnituren	€ 7/st
gestoofd appeltje met veenbessen	€ 3/st

Sauzen

koude sausjes:

mayonaise van het huis, cocktail maison, tartaar speciaal, chilisaus & lichte Indische curry	€ 2,50 p.p.
--	-------------

warme sausjes:

peperroomsaus, béarnaisesaus, champignonroomsaus	€ 16/l
portosaus, rode wijnsaus	€ 23/l

Kaasschotel

Ruim assortiment van zachte en harde kazen, inclusief enkele streekproducten. Gepresenteerd met nootjes, vijgen, dadels en vers fruit	€ 17,50 p.p.
---	--------------

Openingsuren tijdens de feestdagen

za 24/12 en 31/12 doorlopend open van 9u30 tot 17u
Zo 25/12 en 1/1...open voor afhaling tussen 10u30 en 11u30
vr 23/12 en 30/12 gesloten

Onze normale openingsuren

di tot en met vr.....	6u30 tot 12u30 en 14u tot 18u30
za	7u tot 12u30 en 14u tot 18u
zo.....	7u tot 12u
ma.....	wekelijkse sluitingsdag

Bestellingen

Bij voorkeur ontvangen wij uw bestelling in de winkel of via onze webshop: webshop.slagerij-wim.be.

U kan ook via e-mail (info@slagerij-wim.be) of telefonisch (058/41.42.74) uw bestelling plaatsen of meer info vragen voor u uw bestelling plaatst. Die is pas geldig als u van ons de bevestigingsmail met uw bestelnummer heeft ontvangen.

Bedankt om bij uw bestelling rekening te houden met:

- bestellingen voor Kerstavond/Kerst dag ontvangen we graag **ten allerlaatste op woensdag 21/12**.
- bestellingen voor Oudejaar/Nieuwjaarsdag ontvangen we graag **ten allerlaatste op woensdag 28/12**.
- sommige producten (vooral wild- en visgerechten) uit deze folder kunnen we niet tot de laatste besteldag garanderen. Bestel dus tijdig!
- lichte wijzigingen in ons aanbod zijn mogelijk naargelang het marktaanbod.
- eens de bestelling is geplaatst zijn geen wijzigingen meer mogelijk. Indien u nog iets wil toevoegen aan de bestelling maakt u op de webshop een nieuwe bestelling aan of doet wij dat voor u in de winkel. Gelieve uw bestelling dus goed te overlopen voor u bevestigt en betaalt.**
- te laat om nog te bestellen? Weet dat je in de winkel nog een mooi assortiment uit deze folder vindt om uit te kiezen.

Waarborg

Gelieve alles waar waarborg op betaald is proper terug in te leveren in de winkel, respectievelijk:

- voor Kerst: op zondag 25/12 tussen 10u30 en 11u30 of dinsdag 27/12
- voor Nieuwjaar: op zondag 1/1 tussen 10u30 en 11u30 of dinsdag 3/1

Indien niet proper of te laat worden hiervoor extra kosten aangerekend.

Breng bij afhaling zeker je (plooi)box mee. Geen box bij de hand? Dan kan je eentje lenen voor het bedrag van € 5 waarborg.

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!

Menu's (minimum 2 personen per menu)

Omwille van organisatorische redenen kunnen onderstaande menu's niet gewijzigd worden.

Klassiek menu: € 25 p.p.

Assortiment warme hapjes

Tomatenroomsoep met balletjes

Kalkoenfiletgebrad in champignonsaus, winterse groentjes & kroketjes

Traditioneel menu: € 39 p.p.

Oosterse balletjes met dipsausje & mini sint-jacobsschelp

Carpaccio van rund

Eendenborstfilet in sinaasappelsaus, winterse groentjes & kroketjes

Feestelijk menu: € 43 p.p.

3 koude aperitiefhapjes: gebakken scampi in tomatensalsa, rillette van gans met appel en rode biet en huisgerookte zalm met gravad lax-saus

Sint Jacobsschelp

Toscaans varkenshaasje met pesto, mozzarella, zongedroogde tomaat en Italiaanse ham, winterse groentjes, gratin dauphinois

Ontdekkingsmenu: € 49 p.p.

3 koude aperitiefhapjes: pastrami van het huis met parmezaanse kaas, rucola en zongedroogde tomaat, gerookte forel met wasabimayonaise en garnituur, mousse van eend met appel/peer konfijt en peperkoek

Tataki van tonijn

Parelhoenfilet in fine champagnesaus, gevulde portobello met zoete aardappel en gestoofd appeltje met veenbessen

Moersteenweg 27 • 8660 Adinkerke • 0032 58 41 42 74

info@slagerij-wim.be • slagerijwim