

## Koude buffetten all-in

### Vleesparade

€ 16,00 p.p.

- rosbeef
- gerookte bacon
- kippenbout provencaal
- gekookte ham
- gandraham
- salamihoornkje
- kippenwit
- carpaccio prepare
- tomaat gevuld met hespensalade
- filet d'anvers

### Feestbuffet

€ 18,00 p.p.

- rosbeef
- gerookte bacon
- kippenbout provencaal
- gekookte ham
- carpaccio prepare
- gandraham
- gestoomde zalm
- tomaat crevette
- Noorse smossalade gearneerd
- gerookt zalmrolletje met philadelphia

### Zuiders buffet

€ 19,50 p.p.

- parmaham met meloen
- tonijn-pasta salade
- carpaccio prepare
- kippenbout provencaal
- rosbeef
- panchetta
- gestoomde zalm
- grijze garnalen
- scampibrochette
- gerookt zalmrolletje met philadelphia
- langoustine
- tomaat met mozzarella, rucola en gebakken pijnboompitten

### Luxebuffet

€ 19,50 p.p.

- rosbeef
- gandraham
- carpaccio prepare
- gestoomde zalm
- tomaat crevette
- Noorse smossalade gearneerd
- gerookt zalmrolletje met philadelphia
- scampibrochette
- langoustine
- gerookte paling

### Kinderassortiment

€ 4,00 p.p.

enkel vlees: kippenboutje, salami, hespenworst  
kippenwit, gekookt eitje, mini tomaat garnaal

extra verkrijgbaar tijdens het seizoen:  
hamrolletje met verse asperge  
en zijn garnituur

€ 3,50 p.p.

Ieder buffet wordt vergezeld met een waier van verse  
seizoensgroentjes, aardappelsalade of verse frietjes,  
Indische rijstbereiding, een pastasalade en 3 sausjes  
(tartaar, cocktail, vinaigrette). Ieder buffet wordt feestelijk  
gearneerd met verschillende soorten fruit.



HOUD DEZE FOLDER BIJ!  
Deze gerechten en  
schotels zijn het ganse  
jaar door verkrijgbaar  
op bestelling.

Bestellingen  
voor het weekend  
horen we graag  
tegen donderdag-  
middag.

## SLAGERIJ Hans & Stefanie

Peperstraat 5, 8560 Gullegem - slagerijhs@gmail.com

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

Tel. 056 41 05 99

ma-di-wo: 7-12.30 & 14-18.30 u. / do: 7-12.30 u. / vr: 7-12.30 & 14-18 u. / za: 8-12.30 & 14-18 u.  
Gesloten op donderdagnamiddag en zondag.



## SLAGERIJ Hans & Stefanie

Peperstraat 5 - 8560 Gullegem - T 056 41 05 99

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

Feestfolder 2020  
geldig vanaf 6/01/2020



Surf naar [www.slagerijhansenstefanie.be](http://www.slagerijhansenstefanie.be) en ontdek onze unieke **culinaire webshop!**

**Lokaal online winkelen en afhalen 24/24 en 7/7.**

## Warme aperitiefhapjes

- aperokippenboutjes € 0,60/st
- assortiment ambachtelijke ovenhapjes € 14,90/20st
- gratin van Sint-Jakobsnootje € 1,95/st
- lepelhapje scampi in een Italiaans sausje € 1,80/st
- zalmtournedos in bieslooksaus € 1,90/st

## Koude aperitiefhapjes

- glaasje carpaccio prepare € 1,40/st
  - glaasje tonijn-pasta met balsamico vinaigrette € 1,20/st
  - glaasje zalmcocktail met grijze garnalen € 1,30/st
  - tapenade van het huis (180 g) met aperosticks € 6,00/st
  - tapasshotel van het huis (4 personen) € 19,50/st
- (saltufo, parmaham met meloen, carpaccio prepare, gerookte zalm met philadelphia, notensalami, kaasblokjes, huisbereide tapenade met aperosticks, droge worst van het huis, druiven, olijven met zongedroogde tomaatjes)

### Enkel tijdens het wildseizoen:

- carpaccio van hert met zijn fantasie € 1,95/st

## Soepen

- fluweelzachte tomatenroomsoep € 3,50/L
- boschampignonsoep met speksnippers € 4,00/L
- aspergeroomsoep met groene aspergepuntjes € 4,00/L
- visserssoepje € 6,00/L

## Voorgerechten

- gebakken scampibrochette met zuiderse ratatouille in een Italiaans sausje € 9,00 p.p.
  - garnaalkroketten € 4,50/2st
  - rundscarpaccio met geroosterde pijnboompitjes, rucola en parmezaanschilders met balsamico € 7,50 p.p.
  - verfijnd vispannetje van de chef € 11,50 p.p.
  - zalmfilet dugléré € 9,50 p.p.
- (sappige zalm met witte wijnsaus, tomatenblokjes en peterselie)



## Hoofdgerechten (bereid of vers)

- ardeens gebrad van het huis in archiducsaus € 7,00 p.p.
  - gegrilde zalm in bearnaisesaus € 12,50 p.p.
  - gemarineerd varkenshaasje in bieslooksaus € 8,00 p.p.
  - kalfsgebrad in bruine kalfsjus € 10,00 p.p.
  - kalkoenfilet met tuinkruiden in Italiaanse saus € 7,90 p.p.
  - kalkoenfilet met ganda en Zwitserse emmentaler in groentensaus € 7,90 p.p.
  - kalkoenorloff in archiducsaus € 7,90 p.p.
  - opgevlude kalkoen in archiducsaus € 7,90 p.p.
  - parmahaasje in rode wijnsaus € 8,50 p.p.
- Enkel tijdens het wildseizoen:
- stoofpotje van hert € 9,00 p.p.
  - gebrad Hill 60 in rode wijnsaus € 12,00 p.p.

Deze gerechten kunnen ook VERS verkregen worden! (prijs per kg)

### SPECIALITEIT: HERTENVLEES HILL 60

Kroontje, filet pur, ragout, gebrad, biefstuk, rechtstreeks van eigen hoeve. [www.hertenhofhill60.be](http://www.hertenhofhill60.be)

### APART VERKRIJGBAAR

- verse amandalkroketten € 3,80/12st
- verse kroketten € 3,00/12st
- verse frieten € 2,70/kg
- gratin dauphinois (250 g) € 2,00 p.p.

## Gourmet

€ 8,50 p.p.  
bistrosteak, cordon bleu, kippenbrochette, crepinette, gemarineerde kipfilet, ardeens gebrad, chipolata, varkensmedaillon, gyros, kaasburger

## Gourmet party

€ 11,00 p.p.  
bistrosteak, kalfscordon bleu met Zwitserse emmentaler, kippenbrochette, kaasburger, varkensfiletmedaillon, kalkoengyros, lamsmanchette, kalfsmedaillon, kalkoen met pesto & mozzarella, kalkoen met tuinkruiden

## Steengrill

€ 10,00 p.p.  
bistrosteak, crepinette, kalfsmedaillon, kalkoentournedos, kippenbrochette, lamskroontje gekruid, tournedos, varkensmedaillon

## Gourmet junior

€ 4,50 p.p.  
witte pens, kaasburger, kippenbout, chipolata, crepinette

## Fondue

€ 8,50 p.p.  
chateaubriand, kipfilet, ardeense blokjes, varkensfilet, kalfsoester, spekvink, 3 soorten fondueballtjes

## Fondue junior

€ 3,50 p.p.  
assortiment van 10 fondueballtjes

## Groenten

- koude seizoensgroentjes (6 soorten) € 3,50 p.p.
- warme groentenshotel met bloemkool in kaassaus, boontjes met spek, gekonfijte witloofstronk, jonge worteltjes € 4,90 p.p.
- groentengratin met babyworteltjes, bloemkool, broccoli, romanesco roosjes, peulvruchten gegratineerd in lichte bechamelsaus € 4,50 p.p.

# GEZELLIG TAFELEN = ONZE SPECIALITEIT!



## EXTRA bij gourmet - fondue

- aardappeltjes in remouladesaus (180 g) € 1,45 p.p.
  - gourmetaardappeltjes (230 g) € 1,85 p.p.
  - pastasalade (100 g) € 1,35 p.p.
  - Indische rijst (100 g) € 1,00 p.p.
  - sausjes € 1,50 p.p.
- tartaar, cocktail, vinaigrette, bearnaise, archiduc

## Wokshotel

4 soorten wokreepjes:  
rond, kip, varken en kalkoen

+ WOKGROENTJES,  
PASTA'S, NOEELS,  
INDISCHE RIJST,  
ZOETZURE &  
PIKANTE SAUS

€ 13,50 p.p.



## Gulleburgerfestijn

5 miniburgers van het huis om op een grillplaat te bakken:  
kaasburger  
salsaburger  
steak-entrecôteburger  
bruchettaburger  
kipkaasburger

vanaf 4 personen

€ 12,90 p.p.



## Pastabuffet

Voor liefhebbers van de Italiaanse keuken bieden wij u het pastabuffet met vers bereide pasta uit eigen keuken aan.

U kiest 4 soorten pasta uit volgend assortiment:

- vegetarische pasta € 2,90 p.p.
- spaghetti bolognese € 2,10 p.p.
- spirelli met kaas en ham € 2,30 p.p.
- tagliatelle met gehakt in getomateerde saus € 2,70 p.p.
- pasta carbonara € 2,90 p.p.
- penne met brunoise van gebakken kipfilet in 4-kazensaus € 2,90 p.p.
- fettuccine met rundsreepjes en wokgroentjes € 3,00 p.p.
- fusilli met kalfsreepjes en boschampignons € 3,30 p.p.
- tagliatelle met kip en scampi's € 3,40 p.p.
- penne met gepocheerde zalmfilet in witte wijn € 3,70 p.p.

Voorbeeld van een pastabuffet voor 8 personen:  
pasta carbonara € 2,90 p.p., spirelli met kaas en ham € 2,30 p.p., tagliatelle met kip en scampi's € 3,40 p.p., fettuccine met rundsreepjes en wokgroentjes € 3,00 p.p. Totaal: € 11,60 p.p. x 8 = € 92,80

Ieder pastabuffet wordt vergezeld met 3 kaassoorten (mozzarella, parmezaanse kaas en Zwitserse emmentaler) en pastabekers. Het pastabuffet wordt koud aangeleverd en dient men zelf warm te maken. Vanaf 6 personen raden we aan een verwarmingstoestel te huren.

## Tepan Yaki

bakken op Japanse bakplaat

ALL-IN  
€ 16,90 p.p.

tokoyaki, scampibrochette, zalmhaasje, varkensmedaillon, chipolata, kippenhaasje gemarineerd, kalkoengyros, varkensgyros, bistrosteak, lamsmanchette

- ½ chinese groenten om zelf te bakken (gepresenteerd met het vlees)
- ½ klassiek bereide groentenshotel

SAUSEN: tartaar, cocktail, vinaigrette, zoetzuur, pikant  
INDISCHE RIJSTBEREIDING, PASTASALADE, GOURMETAARDAPPELTJES



## Broodjesmand

6 broodjes per persoon  
belegd met kaas, groentjes,  
vis- en vleesdelicatessen

€ 6,50 p.p.