

Koude buffetten all-in

Vleesparade

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

€ 16,00 p.p.
niet tijdens de
eindejaarsperiode

Luxebuffet

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

€ 19,50 p.p.

Feestbuffet

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

€ 18,00 p.p.

Kinderassortiment

€ 4,00 p.p.
enkel vlees: kippenboutje, salami, hespenworst
kippenwit, gekookt eitje, mini tomaat garnaal

NIEUW

extra verkrijgbaar tijdens het seizoen:
hamrolletje met verse asperge
en zijn garnituur € 3,50 p.p.

Ieder buffet wordt vergezeld met een waaijer 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.



Zuiders buffet

- 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

€ 19,50 p.p.
niet tijdens de
eindejaarsperiode

Kerstmenu

€ 27 p.p.

bladerdeegrolletje met gerookte zalm

glaasje Gullegemse feestsalade met garnituur

zalmtournedos in kruidensaus

glaasje carpaccio prepare

fluweelzachte tomatenroomsoep

gebakken scampibrochette met
zuiderse ratatouille

opgevulde kalkoen in archiducsaus met warme
feestgroenten en 6 kroketten

Eindejaarsmenu

€ 31,75 p.p.

gratin van Sint-Jakobsnootje

lepelhapje van scampi uit de Provence

glaasje Gullegemse feestsalade met garnituur

glaasje carpaccio prepare

Bisque d'Homard

zalmfilet dugléré (sappige zalm met
witte wijnsaus, tomatenblokjes en peterselie)

stoofpotje van hertenragout Hill 60
met warme feestgroenten en 6 kroketten

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

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



SLAGERIJ Hans & Stefanie

Peperstraat 5 - 8560 Gullegem
slagerijhansstefanie@gmail.com
www.slagerijhansstefanie.be

Tel. 056 41 05 99

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



SLAGERIJ Hans & Stefanie

Peperstraat 5 - 8560 Gullegem - T 056 41 05 99
www.slagerijhansstefanie.be



Surf naar onze website
www.slagerijhansstefanie.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 €€ 14,00/20st
- bladerdeegrolletje met gerookte zalm € 1,20/st
- gratin van Sint-Jakobsnootje € 1,80/st
- lepelhapje scampi in een Italiaans sausje € 1,80/st
- **NIEUW** lepelhapje scampi uit de Provence € 1,80/st
- mini tapas met kaas € 0,80/st
- zalmtournedos in kruidensaus € 1,80/st

Enkel tijdens de eindejaarsperiode:

- kwarteldij in krokant jasje € 1,70/st

Koude aperitiefhapjes

- glaasje carpaccio prepare € 1,40/st
- glaasje Gullegemse feestsalade met garnituur € 1,30/st
- glaasje tonijn-pasta met balsamico vinaigrette € 1,20/st
- glaasje zalmcocktail met grijze garnalen € 1,30/st
- **NIEUW** tapenade v/h huis (180 g) met aperosticks € 6,00/st
- tapasschotel van het huis (4 personen) €€ 17,50/st

(saltufo, parmaham met meloen, carpaccio prepare, gerookte zalm met philadelphia, notensalami, kaasblokjes, huisbereide tapenade met aperosticks, droge worst, druiven, olijven met zongedroogde tomaatjes)

Enkel tijdens de eindejaarsperiode:

- **NIEUW** hapje filet d'anvers Hill 60 met garnituur € 1,50/st
- tortillade van gerookte eendenborst en ganzenlever € 1,80/st

Soepen

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

Enkel tijdens de eindejaarsperiode:

- **NIEUW** Bisque d'Homard € 7,00/L

Voorgerechten

- gebakken scampibrochette met zuiderse ratatouille in een Italiaans sausje € 8,00 p.p.
 - garnaalkroketten €€ 4,50/2st
 - rundscarpaccio met geroosterde pijnboompitjes, rucola en parmezaanschilders met balsamico € 7,00 p.p.
 - verfijnd vispannetje van de chef € 11,50 p.p.
 - **NIEUW** 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.
- hertenkalfgebrad in rode wijnsaus € 12,00 p.p.
- kalfsgebrad in bruine kalfsjus € 10,00 p.p.
- kalkoenfilet met tuinkruiden in italiaanse saus € 7,90 p.p.
- kalkoenorloff in archiducsaus € 7,90 p.p.
- opgevlude kalkoen in archiducsaus € 7,90 p.p.
- stoofpotje van hertenragout Hill 60 € 9,00 p.p.

Niet tijdens de eindejaarsperiode:

- kalkoenfilet met ganda en Zwitserse emmentaler in groentensaus € 7,90 p.p.
- parmahaasje in rode wijnsaus € 8,50 p.p.

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

NIEUW: HERTENVLEES HILL 60

Kroontje, filet pur, ragout, gebrad, biefstuk, rechtstreeks van eigen hoeve. www.hertenhofhill60.be

Warme groenten

- warme groentenschotel 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.

APART VERKRIJGBAAR

- verse amandelkroketten € 3,80/12st
- verse kroketten € 3,00/12st
- verse frieten € 2,60/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.
Niet tijdens de eindejaarsperiode
bistrosteak, kalfscordon bleu met Zwitserse emmentaler, kippenbrochette, kaasburger, varkensfiletmedaillon, kalkoen gyros, lamsmanchette, kalfsmedaillon, kalkoen met pesto & mozzarella, kalkoen met tuinkruiden

Eindejaarsgourmet

€ 12,90 p.p.
Enkel tijdens de eindejaarsperiode
hertenmedaillon, tournedos, kalfsmedaillon, kalfscordon bleu, eendenborst, lamskroontje, gemarineerd kippenhaasje, scampibrochette, bistrosteak

Steengrill

€ 10,00 p.p.
Niet tijdens de eindejaarsperiode
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 fondueballertjes

Fondue junior

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

GEZELLIG TAFELEN = ONZE SPECIALITEIT!



EXTRA bij gourmet - fondue

- aardappeltjes in remouladesaus (180 g) € 1,45 p.p.
 - gourmetaardappeltjes (230 g) € 1,85 p.p.
 - koude seizoensgroentjes (6 soorten) € 3,50 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

Wokschotel

Niet tijdens de eindejaarsperiode

4 soorten wokreepjes:

rund, kip, varken en kalkoen
**WOKGROENTJES,
PASTA'S, NOEELS,
INDISCHE RIJST,
ZOETZUUR &
PIKANTE SAUS**

€ 13,50
p.p.



Gulleburgerfestijn

Niet tijdens de eindejaarsperiode

5 miniburgers van het huis om op een grillplaat te bakken:

- kaasburger
 - salsaburger
 - steak-entrecôteburger
 - bruchettaburger
 - kipkaasburger
- GROENTJES, SAUSJES,
MINI-BURGERBROODJES**

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.
- penne met brunoise van gebakken kipfilet in 4-kazensaus € 2,90 p.p.
- pasta carbonara € 2,90 p.p.
- fettuccine met rundsreepjes en wokgroentjes € 3,00 p.p.
- fusilli met kalfsreepjes en boschampignons € 3,30 p.p.

Enkel tijdens de eindejaarsperiode:

- spirelli met kaas en ham € 2,30 p.p.
- tagliatelle met gehakt in getomateerde saus € 2,70 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, kalkoen gyros, varkensgyros, bistrosteak, lamsmanchette

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

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



Broodjesmand

Niet tijdens de
eindejaarsperiode
6 broodjes per persoon
belegd met kaas, groentjes,
vis- en vleesdelicatessen

€ 6,50
p.p.