

Festifolder

**KERST EN
NIEUWJAAR
2023-24**



Passie, liefde & ambacht



inhoud

- 5 Hoe bestellen?
- 6-7 Gezellig aperitieven
- 8-9 Soep & voorgerechten
- 10-11 Hoofd- & bijgerechten
- 12-13 **Onze Menu's**
- 14-15 Gourmet & fondue
Vers vlees & Dry-aged Meat
Supplementen & sausjes
- 16 Koude schotels
- 17 Hamburgerfestijn & teppanyaki
- 18-19 Broodjes & wraps

De openingsuren tijdens de feestdagen staan op de achterzijde van deze feestfolder.





Salik

VLEES & GERECHTEN OP BESTELLING 2023-2024



Bestellen voor het eindejaar kan **enkel in de winkel** of **via mail**. Geen telefonische bestellingen tijdens de eindejaarsperiode!

Om fouten te vermijden kunnen er **geen aanpassingen** meer gebeuren **na het plaatsen van uw bestelling**.

Bestelling plaatsen eindejaar

- Voor een vlot verloop vragen wij om uw bestellingen tijdig te plaatsen en vooraf te betalen.
- Met uitzondering van vers vlees en charcuterie.
- Geen telefonische bestellingen, enkel online of in de winkel.
- Online bestellen = onmiddellijk online betalen.
- Kerstavond en kerstdag: ten laatste bestellen op dinsdag 19/12.
- Oudejaarsavond en nieuwjaarsdag: ten laatste bestellen op dinsdag 26/12
- Op maandag 25/12 en maandag 1/1 zal de winkel gesloten zijn, maar bestellingen kunnen afgehaald worden. (openingsuren zie achterkant folder)

Afhalingen eindejaar

- Vergeet niet om jullie bestelbon af te drukken en mee te brengen (niet op smartphone).
- Bestelling kunnen enkel afgehaald worden op het afgesproken tijdstip.
- Op de dag van afhaling zal er éénrichtingsverkeer zijn.
Inrijden in de Kerklaan zal niet mogelijk zijn.

Terugbrengen materiaal eindejaar

Om praktische redenen vragen wij u uitdrukkelijk om het materiaal terug te brengen op volgende data: dinsdag 26 december van 16u30 tot 17u30
dinsdag 2 januari van 16u30u tot 17u30

Gezellig aperitieven

KOUDE HAPJES

€ 3,20 / st. (min. 4 st. / soort)

- Borrelglasje gevuld met grijze garnaaltjes
- Hapje met wildpaté en uienconfit
- Quinoa met scampi
- Borrelglasje met tartaar van zalm
- Borrelglasje met gerookte eendenborst

TAPAS BORDJES

€ 3,40 / st. (min. 4 st. / soort)

- Bordje met Pastrami Carpaccio
- Carpaccio van Wit – Blauw
- Carpaccio van gerookte zalm

APERITIEFPLANKEN

Aperitiefschotel van het huis

€ 60,00 / plank (8 à 10 pp.)

Verfijnde kaas –en vleeswaren, specialiteiten en tapas gepresenteerd op een plank.

Zuiderse tapasschotel van de chef

€ 46,00 / schotel (van 4 tot 6 pp.)

Heerlijke zuiderse tapas en specialiteiten op een leistein gepresenteerd

Bierplankje

€ 40,00 / plank (5 pp.)

Assortiment charcuterie en kaas

Kinderplankje (4 kindjes)

€ 25,00 / plank



LUXE TAPASBUFFET

Dient als volwaardige maaltijd.

€ 38,00 / pp. (vanaf 4 p.)

€ 34,00 / pp. (vanaf 10 p.)

Een rijkelijk gevulde schotel met een ruim assortiment van warme en koude hapjes vol met seizoensgebonden producten.

TAPASBUFFET NAGERECHT

+ € 8,00 / pp.

Maak het luxe tapasbuffet compleet en verwen jezelf en je gasten achteraf met een overheerlijk dessert vol zoetigheden.

WARME TAPAS HAPJES

€ 3,25 / st. (min. 4 st. / soort)

- Aperio met paëlla
- Aperio vispannetje
- Aperio ossobuco
- Aperio met Breydelspek
- Aperio van Sint-Jacobsvruchten
- Oester "Fine Champagne"

WARME HAPJES

Mini quiche met ham en prei

€ 8,00 / 5 stuks

Mini quiche met zalm

€ 9,50 / 5 stuks

Knapperige kippenboutjes

€ 3,60 / 6 stuks

Aperio's

Mini croque monsieurs

€ 6,50 / 12 stuks

Assortiment mini kroketjes

Mini kroketjes met kaas, garnalen en Breydelham

€ 8,00 / 15 stuks

Assortiment mini pizzaatjes

€ 7,20 / 6 stuks



Nieuw

FLEUR DE CAMEMBERT

€ 30,00 / schotel

Stukje Camembert met bijpassende broodjes en bijhorende huisbereide charcuterie. Bak thuis zelf nog even de Camembert en de broodjes af in de oven en genieten maar.

Onze soepjes

(prijzen per liter)

Romig soepje van verse tomat met stukjes garnituur	€ 4,30 / L
Populair soepje van verse tomat met gehaktballetjes	€ 4,85 / L
Verfijnd romig soepje van asperges	€ 5,05 / L
Pompoen – paprikasoep	€ 4,25 / L
Wortelsoep	€ 4,50 / L
Butternut – pompoensoep	€ 4,65 / L

Tip

Een soepje kan ook als een aperitiefhapje dienen.



Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN vanaf 4 p.

Bord carpaccio Wit –Blauw € 10,50 / pp.

Verse carpaccio van Wit – Blauw rundsvlees
gegarneerd met parmesan, rucola en zongedroogde tomaten

Bord carpaccio van gerookte zalm € 11,00 / pp.

WARME VOORGERECHTEN min 2 p.

Vispannetje van het huis € 12,00 / pp.

Kaaskroket € 1,70 / st.

Kroket met Zeebrugse garnalen € 3,95 / st.

Kabeljauw in een zacht mosterdsausje € 12,60 / pp.

Karnemelkstampers met garnalen € 8,60 / pp.

Gebakken zalm met julienne van groentjes € 11,00 / pp.

Scampi's in pittig sausje met gegrilde groentjes € 12,00 / pp.

Mini broodjes voor bij de voorgerechten € 0,55 / st.

Voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht mits een opleg van € 4,00 / pp.



Hoofd gerechten

Onze hoofdgerechten zijn niet voorzien van groentjes, aardappelbereidingen en sausjes.

**Ambachtelijke beenham in mosterdsaus
of champignonsaus**

€ 8,25 / pp.

**Borst van jonge kalkoen in een romig
sausje van roze peper- of champignonsaus**

€ 8,60 / pp.

Feestelijk orloffgebraad voor fijnproevers

€ 9,20 / pp.

**Feestelijk orloffgebraad van
kalkoen voor fijnproevers**

€ 9,80 / pp.

**Kalkoenrolletje gevuld met Ganda &
mozzarella in een verfijnd jagersausje**

€ 10,60 / pp.

**Kippenoesters in een romig sausje
geparfumeerd met veenbessen**

€ 10,60 / pp.



**Varkenshaasje rosé gebakken
in een groene pepersaus**

€ 11,90 / pp.

Parelhoenfilet au poivre

(seizoensgebonden)

€ 14,90 / pp.

**Filet van hertenkalf in een wildsausje
met veenbessen en boschampignons**

€ 18,25 / pp.

**Stoofpotje van varkenswangetjes
met Rodenbach**

€ 12,25 / pp.

Stoofpotje van wild

€ 13,25 / pp.



Dessert

**Chocolademousse op
een bordje met vers fruit**

€ 7,50 / pp.

**Duo van witte & bruine chocolademousse
op een bordje met vers fruit**

€ 9,20 / pp.

Dessertbordje van het huis

€ 8,65 / pp.

Chocolademousse "Kids Style"

€ 5,50 / pp.

Zoete bol van framboos en citroen

€ 7,75 / pp.



Groentjes

Bijgerechten & garnituren

min. 2 personen

Groentengratin

assortiment van verse groentjes gegratineerd
in een lichte bechamelsaus

€ 3,50 / pp.

Appeltjes met veenbessen (per 4 st.s)

€ 6,40 / 4st.

Warme groentenschotel

boontjes in spek, gekarameliseerd witlofstrokkje,
tomaat Provençaal, groententaartje

€ 5,20 / pp.

Warme groentenschotel ideaal voor bij wild

appeltje met veenbessen, gekarameliseerd witlofstrokkje,
groententaartje en jong gestoofde loofwortjes

€ 6,40 / pp.

Geglaceerde groentjes

variatie van groentjes lichtjes gestoofd

€ 5,00 / pp.

Aardappelen

Verse voorgebakken frietjes

€ 3,50 / kg

Verse aardappelkroketjes (per 10 st.)

€ 3,00

Verse aardappelkroketjes (per 15 st.)

€ 4,50

Gratin dauphinois

€ 3,00 / pp.

Première aardappelen van het huis

€ 2,90 / pp.

Verse mini aardappelkroketjes (per 20 st.)

€ 4,00

Bij al onze warme bereidingen krijgt U uitleg betreffende het opwarmen.

Onze Menu's

min. 2 personen

★ SMULMENU

Populair soepje van tomaat

Ambachtelijke beenham in mosterd- of champignonsaus.

Warme groentenschotel

Mini kroketjes of gratin Dauphinois

Dessertbordje van het huis of chocolademousse

Zonder dessert € 16,95 / pp.

Met dessert € 24,75 / pp.



★ TOPMENU

Romig soepje van pompoen & paprika

Gebakken zalm met julienne van groentjes

Kalkoenrolletje gevuld met Ganda en mozzarella in een verfijnd jagersausje

Warme groentenschotel

Mini kroketjes of gratin Dauphinois

Dessertbordje van het huis of zoete bol van framboos & citroen

Zonder dessert € 28,80 / pp.

Met dessert € 36,60 / pp.



★ FIJNPROEVEVERSMENU

Romig soepje van asperges

Kabeljauw in een zacht mosterdsausje

Filet van hertenkalf in een wildsausje met veenbessen en boschampignons

Mini kroketjes of gratin dauphinois

Aangepaste warme groentjes

Zoete bol van framboos & citroen of dessertbordje van het huis

Zonder dessert € 38,60 / pp.

Met dessert € 46,40 / pp.

★ KIDS MENU

Tomatensoep met gehaktballetjes

Kippenoester met champignonsaus

Kroketjes en appelmoes

Chocolademousse "Kids style"

€ 13,00 / kindje



Gezellig tafelen

GOURMET PARTY

€ 12,20 / pp.

Chateaubriand, brochetje, cordon bleu, chipolata, kaasburger, witte pens, kippengyros, spekrolletje en Zilverbergs smulhammetje

GOURMET SPECIAL of STEENGRILL PARTY

€ 13,50 / pp.

Chateaubriand, ardeens gebrad, lamssteak, chipolata, scampi's, medaillon van varkenshaasje, gemarineerd kippenfiletje, kippenvleugeltje en kalfslapje

FONDUE SPECIAL PARTY

€ 12,50 / pp.

Chateaubriand, kippenfilet, varkensvlees, lamssteaks, kalkoenhaasje, gevarieerd assortiment gehaktballetjes, Zilverbergs smulhammetje, chipolata en witte pens

MIX FONDUE BALLETTJES

€ 6,00 / schotel

Kleurrijke mix van 24 gehaktballetjes



MEAT LOVERS GOURMET

€ 47,00 / schotel (vanaf 4 personen)

Maak kennis met de wereld van gerijpt vlees. Met de "Meat lovers" schotel geniet je van een mix van 5 verschillende soorten gerijpt rundsvlees en een heerlijk gerijpte entre-côte burger. Dit alles wordt gepresenteerd op het schouderblad van het rund om de beleving compleet te maken.

Enkel verkrijgbaar per schotel van 2 personen.
Per schotel ongeveer 500gr. vlees.

Vers vlees & Dry-aged meat

T-BONE STEAK & TOMAGAUW

Stoer, groot en zeer lekker. Vers vlees van onze gekende Cote à l'os Wit – blauw.

(Bestellen vóór 15 december)

VLEES VAN HET BRASVARKEN

DRY-AGED MEAT

Voor een echte smaakbeleving zorgen wij dat uw rundsvlees enkele weken wordt gerijpt in onze eigen rijpingskast. Naargelang de wens en smaak, duurt het rijpingsproces ongeveer 3 tot 10 weken.

SUPPLEMENTEN

Verse groentjes	€ 5,20 / pp.
Geglanceerde groentjes	€ 5,00 / pp.
Première aardappelen	€ 2,90 / pp.
Aardappelsalade	€ 3,50 / pp.
Pastasalade	€ 3,50 / pp.
Verse frietjes	€ 3,50 / kg

SAUSJES

Warm

Provençalse saus, pikant sausje, béarnaise en roze pepersaus

4 x 150gr.	€ 7,20
4 x 250gr.	€ 12,00

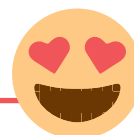
Koud

Curry, cocktail en tartaar

3 x 150gr.	€ 4,50
3 x 250gr.	€ 7,50



Voor onze
Allerkleinsten



Smullen van overheerlijke feestgerechten
op maat van onze allerkleinste genietters!

FONDUEBOX

€ 6,90 / kindje

Assortiment gehaktballetjes, mini chipolata, mini witte pens, kalkoenhaasje, frisdrankje en een leuke verrassing

GOURMETBOX

€ 6,90 / kindje

Mini kaasburger, mini chipolata, mini brochetje, mini kippenfilet, frisdrankje en een leuke verrassing

Koude schotels

Onze koude schotels zijn rijkelijk versierd met vers fruit.
Schotels vanaf 4 personen.

KOUDE VLEESCHOTEL

Tomaat gevuld met vleessalade, gekookte ham met asperges, Ganda met meloen, kippenwit v/h huis, salami, paté van het huis, gebakken rosbeef, gebakken kippenboutje, seizoensglaasje en een opgevuld eitje

Zonder groentjes: € 16,20 / pp. • All-in formule*: € 25,20 / pp.

KOUDE VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, gerookte palingfilet, gepocheerde zalm, glaasje gevuld met zalmousse, tongfiletje, forelfilet, opgevuld eitje, sinaasappel met tonijn, scampi's, gamba's en krab

Zonder groentjes: € 27,00 / pp. • All-in formule*: € 36,00 / pp.

KOUDE VLEES- & VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, forelfilet, gepocheerde zalm, gamba's, krab, gevuld eitje, Ganda met meloen, gekookte ham met asperges, salami en kippenwit v/h huis

Zonder groentjes: € 22,20 / pp. • All-in formule*: € 31,20 / pp.

KIDSBUFFET

Hamrolletje, hespenworst, salami, kippenboutje, kindervorstje, een gevuld eitje en een lekker snoepje. Elk kindje ontvangt ook een leuk geschenkje.

Zonder groentjes: € 9,00

**All-in formule*

Met groentjes, sausjes, aardappelsalade, pastalade of frietjes

SAUSJES
GROENTJES

Currysous, cocktailsous en tartaar
Fijne boontjes in vinaigrette, verse geraspte worteltjes,
½ witte kool in currysous, ½ bloemkool, salade en komkommer



The logo for 'Topper' is written in a white, cursive font inside a red circle.

Hamburger Festijn

€ 17,95 / pp.
vanaf 4 personen

Diverse mini burgers, voorzien van gepaste broodjes, sauzen en garnituren. Bak de burgers gezellig op een grillplaat, in de oven of op de barbecue.

BURGERS

Kaasburger
Kippenburger
Zuiderse kippenburger
Pizza burger
Smokey Chilli burger
Pulled Beef burger

GARNITUREN

Kaas
Gerookt spek
Gedroogde ajuin
Tomaat
Augurken
Ijsbergsla
Rode ajuin

SAUS

Don Pedro saus 🍷
Looksaus
Honing/mosterd
Bickysaus

A close-up of a skewer with a piece of salmon, a slice of tomato, and some green herbs.

Teppan yaki

All-inn formule: € 20,50 / pp.
Vlees & vis: € 15 / pp.

**Onze Teppanyaki
bestaat uit vis & vlees**

VIS

Scampi, zalmfilet, Sint-jacobsvrucht
en een visburger

VLEES

Lamskoteletje, kalkoenspiesje,
rumsteak, varkenshaasje, witte
pens en kalkoenschnitzel

**Groentjes en aardappelen
voor bij de Teppanyaki**

Champignons, courgettes, witlofstronkje
een variatie verse warme groentjes en
gemarineerde aardappelblokjes

Teppanyaki sausjes

Béarnaisesaus, provençaalse saus, roze
pepersaus en Don Pedrosaus

Bij teppanyaki kan je ook koude groentjes eten: € 5,20 / pp.

Huur toestel:

Klein model (4 à 5 p.): € 4,00 / toestel • Groot model (6 à 7 p.): € 7,00 / toestel

Mini belegde broodjes

Mooi gepresenteerde minibroodjes rijkelijk belegd met fijne vleeswaren, kaas en visspecialiteiten.

VERRASSINGSBROOD OP PLATEAU ZONDER FRUIT

6 broodjes / pp. (vanaf 4 p.)

€ 13,00 / pp.

Belegde mini broodjes kunnen ook afzonderlijk besteld worden. De broodjes worden verpakt in een doos.

€ 2,00 / broodjes

Assortiment mini wraps

20 mini wraps met diverse vulling volgens het seizoen.

€ 16,50 / plateau



Mini belegde broodjes & wraps





Openingsuren tijdens de feestdagen

Maandag	18/12 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Dinsdag	19/12 en 26/12 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Woensdag	20/12 en 27/12 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Donderdag	21/12 en 28/12 gesloten (normale sluitingsdag)
Vrijdag	22/12 en 29/12 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Zaterdag	23/12 en 30/12 open van 7u tot 13u. Namiddag gesloten !
Zondag	24/12 en 31/12 open van 8u tot 13u. In de namiddag is de winkel gesloten. Afhalen van bestellingen kan van 13u tot 16u.
Maandag	25/12 en 01/01 enkel open om bestellingen af te halen tussen 10u en 11u
Dinsdag	26/12 en 02/01 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Woensdag	03/01 zal de winkel gesloten zijn
Donderdag	04/01 zal de winkel gesloten zijn (normale sluitingsdag)

Feest goed en laat het smaken !!

Koen & Veerle, Febe, Siebe, Silke en het volledige team !!