

# Feestfolder

## Slagerij vermeiren

### 1. APERITIEVEN

* Cava Solivella brut:	7,50 €/fles
* Rey de los Andes Merlot (rood)	5,46 €/fles
* Sediba Shiraz (rood)	5,62 €/fles
* Marco Real Navarra (wit)	5,83 €/fles

### 2. APERITIEFHAPJES

* Ansjovis natuur	18,50 €/kg
* Ansjovis op spies	18,95 €/kg
* Apero kippenboutjes:	11,00 €/kg
* Olijven met knoflook	18,50 €/kg
* Zongedroogde tomaten:	20,00 €/kg

### 3. VOORGERECHTEN

\* **SOEPEN** (1 liter soep is voldoende voor 3 personen):

- Broccolisoepp met kruidenkaas en gekookte beenham:	6,00 €/liter
- Bloemkoolsoep met grijze garnalen en waterkers:	8,00 €/liter
- Tomatensoep (zachte) met kalfsgehaktballetjes:	5,00 €/liter

\* **KOUDE:**

- Gepocheerde varkensham met wortel 'gremolata' salade:	8,00 € per persoon
- Trio van wildpastei vergezeld van uienconfijit:	9,00 € per persoon
- Carpaccio van gerookte zalm en heilbot + garnituur:	10,00€ per persoon
- Heerlijke superanoham met meloenbolletjes:	8,00 € per persoon

\* **WARME:**

- Gepekeld, gebraden varkensbuik ( cerro de pampa Duroc d'Olives ) met schorseneren en mosterd room	8,50 € per persoon
- Vispannetje met het beste uit de Noordzee + bladerdeeggebak:	11,00€ per persoon
- Gewokte finettes met courgettes en tijm:	10,00€ per persoon
- Gekonfijte eendenboutjes met linzen:	9,00 € per persoon

# Feestfolder

## Slagerij vermeiren

### 4. HOOFDGERECHTEN

- Kalfsgebraad met boschampignons-roomsaus  
+ aangepaste groenten + 6 aardappelkroketten: 16,00 € per persoon
- Parelhoenfilet + fijne champagnesaus + groene asperges,  
fijne worteltjes + gegrild witloof + 6 aardappelkroketten: 17,00 € per persoon
- Varkenskroontje met grand veneursaus  
+ winters garnituur + 6 aardappelkroketten: 13,50 € per persoon

### 5. Om te bakken

#### \* VERS VLEES

- Lamskroontje 33,00 €/kilo
- Kalfsgebraad 24,40 €/kilo
- Kalkoengebraad: 12,50 €/kilo
- Rundsgebraad (wit blauw): 17,95 €/kilo
- Varkensgebraad extra mals:  
(rechtstreeks van de producent) 9,79 €/kilo
- Varkenshaasje:  
(rechtstreeks van de producent) 15,95 €/kilo
- Varkenshaasje Duroc d'Olives: 18,95 €/kilo
- Varkenskroontje Duroc d'Olives: 14,90 €/kilo

#### \* GOURMET

9,50 € per persoon

Filet mignon (wit blauw), gemarineerde kalkoenreepjes,  
varkenshaasje extra, kippenschnitzel, hoefworstje,  
kalfskordon bleu, lamskoteletje Nieuw-Zeeland

#### \* FONDUE

10,50 € per persoon

Runds-, kip- en varkensblokjes, hoefworstjes,  
pamparolletjes, mini blinde vink, gekruide kalfsgehaktballetjes

#### \* STEENGRILL

11,50 € per persoon

Tournedos (wit blauw), lamskoteletje Nieuw-Zeeland, kalfslapje,  
varkenshaasje extra, gemarineerde kalkoenreepjes,  
hoefworstje, kippenfilet natuur

#### \* TEPPANYAKI

13,00 € per persoon

Zalmbrochette tomatino, scampibrochette Italia,  
varkenshaasje extra, ossenhaasje wit blauw, hoefworstje  
lamskoteletje Nieuw-Zeeland, kalkoenreepjes gemarineerd

- Bij gourmet, fondue, steengrill en teppanyaki }  
zijn er aangepaste groenten te verkrijgen } 6,00 € per persoon  
(sausjes van het huis zijn al inbegrepen) }

# Feestfolder

## Slagerij Vermeiren

### **6. KAZEN**

Ontdek ons ruim aanbod van Belgische, Franse en Oostenrijkse kazen en geniet van onze rijk gevulde kaasplanken:

**- Hoofdmaaltijd: 250 gram per persoon:**

-Traditionele kaasplank :	10,00 € per persoon
- Kaasplank Slagerij Vermeiren :	12,50 € per persoon

**- Dessert: 150 gram per persoon:**

-Traditionele kaasplank :	8,50 € per persoon
- Kaasplank Slagerij Vermeiren :	10,50 € per persoon

### **7.WILDFOLDER**

* Everzwijnenrug (gebraad)	29,50 €/kilo
* Everzwijnenragout:	19,90 €/kilo
* Fazantenfilet:	14,30 €/stuk
* Hertensfilet van de rug:	45,00 €/kilo
* Hertenhaasje (geheel):	45,00 €/kilo
* Hertenkroontje:	45,00 €/kilo
* Hertensragout:	18,90 €/kilo
* Parelhoenfilet:	24,50 €/kilo

**Bestellen kan als volgt:**

Per telefoon: 052/34.51.61

Per fax: 052/34.17.67

Per e-mail: [info@slagerij-vermeiren.be](mailto:info@slagerij-vermeiren.be)

**Om uw bestelling naar wens te kunnen uitvoeren vragen wij u om tijdig te bestellen.**

Laatste dag om te bestellen voor het **Kerstmenu:** **dinsdag 20 dec. 2011**

Laatste dag om te bestellen voor het **Eindejaarsmenu:** **dinsdag 27 dec. 2011**

**Openingsuren tijdens de feestdagen:**

op zaterdag 24 en 31 december 2011:

doorlopend open van 08:00 tot 16:00 uur

uitzonderlijk gesloten op :

25 december 2011 (zondag - Kerstmis)

01 januari 2012 (zondag - Nieuwjaar)

*Alle medewerkers van Slagerij Vermeiren wensen u een zalige Kerst en een gelukkig en gezond 2012*