

# Eindejaarsfolder 2023–2024

Slagerij-Traiteur De Loof

Menenstraat 567

8560 Wevelgem

Tel: 056 51 17 34

[www.slagerijtraiteurdeloof.handelsgids.be](http://www.slagerijtraiteurdeloof.handelsgids.be)

**Woensdag: gesloten**

**Wij zijn open;**

**Vrijdag (22 & 29 dec): 8u–12u30 & 14u–19u**

**Zaterdag (23 dec & 30 dec): 8u30 – 12u30**

**Zondag (24 dec & 30 dec ): 8u – 12u & 14u–18u30**

**Maandag (25 dec & 1 jan): 9u–12u**



## INFORMATIE:

Alle gerechten worden met de grootste zorg in onze eigen keuken vervaardigd!

U kunt bij ons terecht voor al uw vers vlees bestellingen: ronds- en varkensvlees, alle wild en gevogelte.

Gelieve er rekening mee te houden dat bij afhaling van de gerechten, een waarborg wordt aangerekend voor materiaal, ovenschotels, spiegels en bakken.

Prijzen kunnen onderhevig zijn aan schommelingen.

Bestellen kan enkel ter plaatse in de winkel of telefonisch, niet via Facebook of email !

Gelieve uw bestellingen tijdig door te geven:

**voor Kerstdag t.e.m. dinsdag 19 december !**

**voor Nieuwjaar t.e.m. dinsdag 26 december !**

Om iedereen een vlotte en goede service te kunnen garanderen, worden laattijdige bestellingen **niet** meer **aanvaard**, reeds gemaakte bestellingen worden dan ook **niet** meer **aangepast!**

**Bestellingen kunnen worden opgehaald (24&31 dec);**

**14u – 15u      Menu's**

**15u – 16u30    Warme hoofd-en voorgerechten**

**16u30 – 18u    Gourmet, fondue, koude schotels en tepan yaki**

## **Aperitiefhapjes**

AP1 Kippenboutje	0,65 st
AP4 Kipvideetje	0,85 st
AP5 Garnaalvideetje	0,95 st
AP6 Kaas-ham videetje	0,95 st
AP8 Mini quiche met zalm	0,95 st
AP10 Mini kipsaté	0,85 st
AP11 Mini pizza	0.80 st
AP12 Kaasballetjes van de chef	2.80 (6st)
AP13 Garnaalballetjes van de chef	4,30 (6st)

## **Soepen**

SO30 Tomatenroomsoep	2,50 pp
SO33 Aspergeroomsoep	2,80 pp
SO34 Bospaddestoelen-crèmesoep	3,00 pp
SO35 Portugese Roomsoep	2,80 pp

## **Warme voorgerechten**

WV22 Tongfilets op normandische wijze	7,50 pp
WV23 Gepocheerde zalmfilet in witte wijnsaus met julienne van prei	8,80 pp
WV25 Vispannetje van de chef	9,80 pp
WV30 Kabeljauwfilet in roze pepersaus	8,80 pp
WV33 Kaaskroket van het huis	1,80 st
WV34 Garnaalkroket van het huis	3,30 st

## Warme hoofdgerechten

WH40 Posthoorngebraad in jagersaus	10,70 pp
WH41 Borst van kalkoen in roze pepersaus	11,30 pp
WH42 Orlofgebraad (varken of kalkoen) in Mornaysaus	14,30 pp
WH43 Ardeens kalkoengebraad in suprêmesaus	12,10 pp
WH44 Kalkoenfiletgebraad in champignonroomsaus	11,30 pp
WH45 Kalkoenfiletgebraad in culinaire roze pepersaus	11,30 pp
WH46 Exotische kalkoenfilet in culinaire roze pepersaus	12,20 pp
WH47 Opgevulde kerstkalkoen in champignonroomsaus	13,20 pp
WH48 Duivelsgebraad in jagersaus	13,70 pp
WH49 Varkenshaasje in peperroomsaus	13,70 pp
WH50 Italiaans varkenshaasje in culinaire roze pepersaus	15,60 pp
WH54 Varkenswangetjes op z'n Vlaams	15,90 pp

Onze fijne, eigenbereide sauzen kunnen bij alle hoofdgerechten vrij gekozen worden !

**Kroketten (6 st /pp) zijn bij alle hoofdgerechten inbegrepen**

## Warme groentjes

WG60 Boontjes in spek, broccolipuree, wortelschijfjes, witloof en een peertje in rode wijn.	4,50 pp
--	---------

## Aardappelbereidingen

AA50 Kroketten	0,30 st
AA52 Gratin Dauphinois	2,80 pp

## Eindejaarsbuffet

### **BU100**

19,45 pp

Vlees: Hamrolletje met asperges, gebakken rosbief &  
opgevulde kerstkalkoen

Vis: Gekookte zalm, tomaat-garnaal, opgevuld eitje met  
krabsalade

### **BU101**

22,70 pp

Vlees: Hamrolletje met asperges, gebakken rosbief &  
opgevulde kerstkalkoen

Vis: Gekookte zalm, gerookte heilbot, gerookte  
zalm, tomaat-garnaal & opgevuld eitje  
met krabsalade

**Dagverse groentjes, aardappelsalade, sausen en fruitgarnituur  
zijn inbegrepen!**

### Belegde broodjes (niet op 24 en 31 december)

BU01 8 belegde broodjes pp, gepresenteerd in/op een met

fruit gearneerde mand of schotel met boter 11,20 pp

zonder boter 10,40 pp

**Voor een geslaagd feestmaal waarbij u zelf optimaal kunt meegenieten, raden wij u onze gourmet- en fondueshotels aan.**

### **Gourmetshotels**

Variatie van 10 soorten vlees pp (rund, kip, kalkoen, posthoorn, ardeens gebrad, beenham, kaasburger, chipolata, witte pens, gyros), sausjes en flensjesdeeg inbegrepen.

GO80 Vleesgourmet zonder groentjes*	12,90 pp
GO81 Vleesgourmet met koude groentjes en * gekruide aardappeltjes om te bakken	17,40 pp
GO82 Vleesgourmet met warme groentjes (boeresla) *	17,40 pp
GO86 Kindergourmet (mini witte pens, kaasburger, chipolata, kipsaté, kalkoenlapje)	6,00 pp

### **“Gourmet Special”**

extra portie parelhoenfilet	+ 2,00 pp
-----------------------------	-----------

### **Vlees-vis gourmet**

Variatie van 5 soorten vlees pp (rund, kip, kalkoen, chipolata, posthoorngebrad) en 4 soorten vis pp (zalm, witvis, scampi & tongfilet), sausjes en flensjesdeeg ingegrepen.

GO83 Vlees/Visgourmet zonder groentjes	16,60 pp
GO84 Vlees/Visgourmet met koude groentjes en gekruide aardappeltjes om te bakken	21,00 pp
GO85 Vlees/Visgourmet met warme groentjes (boeresla)	21,00 pp

## Tepan Yaki

Variatie van 10 soorten vlees pp (rund, kip, kalkoen, kaasburger, witte pens, chipolata, ardeens gebrad, ital. varkenshaasje, beenham, parelhoenfilet), sausjes en flensjesdeeg inbegrepen.

TEP87 Tepan Yaki zonder groentjes *	14,50 pp
TEP88 Tepan Yaki met koude groentjes* en gekruide aardappeltjes om te bakken	18,50 pp
TEP89 Tepan Yaki met warme groentjes (boeresla)*	18,50 pp

### **“Tepan Yaki Special”**

extra portie lamsfiletcotelet pp +2,50 pp

(Huurprijs Tepan Yaki-toestel: €7,00)

## Fondueshotels

Een ruime variatie van kwaliteitsvolle vleessoorten (rund, posthoorn, kip, kalkoen en assortiment balletjes),sausjes inbegrepen.

FO90 Fondue zonder groentjes	11,60 pp
FO91 Fondue met koude groentjes	14,00 pp
FO92 Kinderfondue (assortiment gehaktballetjes en kip)	5,00 pp

## **Vers Vlees**

U kunt bij ons terecht voor al uw vers vlees bestellingen:

runds- en varkensvlees, alle wild en gevogelte.

Hieronder vindt u de suggesties van de chef.

### **Kalkoen**

- Kalkoenfiletgebraad
- Kalkoenhaasje
- Opgevuld kerstkalkoen
- Exotische kalkoenfilet
- Kalkoenbovenbillen

### **Varken**

- Posthoorngebraad
- Duivelsgebraad
- Orloffgebraad
- Ardeens gebraad
- (Italiaans) Varkenshaasje

### **Rund**

- Filet Pure
- Entrecote
- Carpaccio
- Extra rosbief
- Extra Rumsteak



## **Kerstmenu 27,00 pp**

Tomatenroomsoep

Gepocheerde zalmfilet in witte wijnsaus  
met julienne van prei

Kalkoenfiletgebraad in culinaire roze pepersaus

Groentenweelde

Kroketten

## **Oudejaarsmenu 30,20 pp**

Portugese roomsoep

Kabeljauwfilet in roze pepersaus

Varkenshaasje in champignonroomsaus

Groentenweelde

Kroketten