

Feest folder

SLAGERIJ
EDELWEISS
WWW.SLAGERIJEDELWEISS.BE

24/12 en 31/12: 9 - 16 u. | 25/12 en 01/01: 9 - 11 u.

Aperitiefhapjes

WARM

Mini schelp coquille.....	€ 2,00/st
Mini croque monsieur.....	€ 0,50/st
Mini kippenboutje.....	€ 0,50/st
Mini vidée met vol-au-vent.....	€ 0,70/st
Mini pizza.....	€ 1,20/st
Bladerdeeghapje van de chef.....	€ 0,70/st
Soesje met kaas/ham of met kip.....	€ 0,50 - € 0,60/st

KOUD

Hapje met gerookte forel en kruidenkaas.....	€ 2,50/st
Macaron met foie gras.....	€ 1,10/st
Glaasje met zoete aardappel, quinoa en feta.....	€ 2,75/st
Glaasje met foie gras met appel en peperkoek.....	€ 2,75/st
Glaasje met zalm-tartaar en dille crème.....	€ 2,50/st

Tapasshotel

Schotel met diverse Italiaanse specialiteiten:

ansjovis, olijven, zongedroogde tomaatjes, gamba's, pesto, grissinis, tapenades, pancetta, chorizo, toskaanse salami, ...

Vanaf 4 personen € 8,50 p.p.

Soepen

€ 3,50/liter

Tomatensoep met balletjes	Edelpreisoep
Aspergecrèmesoep	Kervelsoep
Belgische witlofsoep	Bospaddenstoelensoep
Heldere kippenroomsoep	

Voorgerechten

vanaf 4 personen

KOUD

Bordje met kwartelmousse en Ardense uienconfijt met druifjes.....	€ 7,50 p.p.
Gerookt zalm-bordje met cruditeiten en krokante toast.....	€ 7,50 p.p.
Frisse cocktail van kreeft en krab.....	€ 7,50 p.p.
Rundscarpaccio afgewerkt met rucola, parmezaanse kaas, pijnboompitten en kaasstengel.....	€ 7,50 p.p.

WARM

Vispotje van het huis.....	€ 8,50 p.p.
Tongrolletjes in dille-saus.....	€ 7,50 p.p.
Zalm in saffraansaus.....	€ 7,50 p.p.
Garnaalkroket / kaaskroket.....	€ 2,30/st - € 1,25/st
Wildkroket.....	€ 2,95/st

Hoofdgerechten

vanaf 4 personen

- Edelweissgebraad in Napolitaanse saus..... € 9,50 p.p.
- Stoofpotje van zachte varkenswangetjes met Brugse Zot en zwarte peper..... € 13,50 p.p.
- Langemarksgebraad in verfijnd sausje..... € 9,50 p.p.
- Feestelijk orlofgebraad voor fijnproevers..... € 10,50 p.p.
- Varkenshaasje gevuld met een bereiding van groene kruiden in een jasje van spek..... € 11,50 p.p.
- Kalkoentournedos in licht romige champingnonsaus..... € 10,50 p.p.
- Kalkoenbilletje ontbeend in oesterzwamsaus..... € 10,50 p.p.
- Kalfsgebraad in Fine Champagne..... € 14,50 p.p.

WILD

Parelhoevenfilet in druivensaus.....	€ 14,50 p.p.
Biefstukjes van hertekalf in wildsaus met roze pepertjes.....	€ 18,95 p.p.
Fazant in streekbierensaus.....	€ 16,95 p.p.

Statiestraat 5, 8920 Langemark

057 48 91 30 - info@slagerijedelweiss.be

open: 7 - 12.30 u. en 13.30 - 18.30 u.

zaterdag: 7 - 16 u. / zondag: 7 - 12 u.

gesloten op donderdag

Groenten

vanaf 4 personen

KOUD

Geraspte wortelen, tomaatjes, bloemkoolroosjes, fijne boontjes en sla met vinaigrette..... € 4,50 p.p.

WARM enkel tijdens de eindejaarsperiode

- Appeltje met veenbessen..... € 2,50/st
- Gegratineerde groentoven-schotel (bloemkool, broccoli, wortelen en boontjes in kaassausje)..... € 4,50 p.p.
- Groentengarnituur 'ovenklaar' (boonrolletjes met spek, warme tomaat, wortelpuree, gegratineerde bloemkool en gekarameliseerd witloof)..... € 5,50 p.p.
- Groentengratin (gratin van pastinaak, koolrabi en zoete aardappelen)..... € 4,50 p.p.

Aardappelen

KOUD

Aardappelsalade/gegarnituurde rijst..... € 4,65/kg

WARM

Verse kroketjes.....	€ 0,30/st
Verse amandalkroketjes.....	€ 0,30/st
Aardappelpuree.....	€ 7,50/kg
Wortelpuree / knolselderpuree.....	€ 8,50/kg
Gratin dauphinois.....	€ 7,50/kg
Gebakken patatjes.....	€ 6,50/kg
Gevulde aardappel.....	€ 2,10/st
Verse frietjes.....	€ 2,30/kg

Breughelplank

Vanaf 4 personen € 12,50 p.p.
Gebakken ribbetje, spek, hoofdvlees, gekookte en gerookte ham, droge worst, kalfskop, kippenboutje, rosbeef, pâté maison, lookworst, rillette, tong in vinaigrette, bloedworst, boerengehakt, breughelkaas ...
Aangevuld met mosterd, ajuin, augurken, smout en pickles.

Koude vleeschotel

Vanaf 2 personen € 14,50 p.p.
Ham met asperge, kalkoenham, gandraham met meloen, tomaat met tonijnsla, gebakken kippenbil, gebakken rosbeef en varkensvlees, geroosterde bacon, opgevuld eitje, glaasje met krab, langoustines

Koude vlees- en visshotel

Vanaf 2 personen € 17,00 p.p.
Dit is de vleeschotel hierboven aangevuld met gerookte en gekookte zalm, forelfilet en heilbot.
• Tomaat gevuld met garnaltjes in plaats van tonijnsla + € 4 p.p.

Sausjes

Tartaar, cocktail en mayonaise € 1,00 p.p.

Kaasplank

Vanaf 4 personen € 9,50 p.p.
Assortiment van harde en zachte kazen en volle en romige kazen, afgewerkt met notenmix en gedroogd fruit.
• Assortiment witte en bruine broodjes € 0,25/st

Vers vlees

- Rundsvlees: rosbeef 1ste keus, filet pure, entrecôte
- Kalfsvlees: kalfsgebraad, kalfstournedos
- Varkensvlees: jagers-, duivels-, Langemarks-, Ardeens en orlofgebraad, Italiaanse haasjes, varkenskroontje, Edelweissgebraad, Mexicaans gebraad
- Lamsvlees: lamskroontje, lamskotelet, lamsfilet
- Wild en gevogelte: filet van fazant, parelhoen, hertekalf en eendeborst, everzwijnggebraad, kwartel en kalkoen (opgevuld), duifjes, exotische kalkoenfilet, opgevulde kalkoen met porto en champignons, gevulde kroon van parelhoen met foie gras

Gourmet

Vanaf 2 personen € 9,90 p.p.
Mini gemarineerde (kalkoen)rumsteak, cordon bleu, chipolata, burger, mini brochette, pepermedaillon, grillworst, kipfilet spéciale, schnitzel, bacon gevuld met geraspte kaas

HUUR GOURMETTOESTEL € 5,00/st

Fondue

Vanaf 2 personen € 9,90 p.p.
Mini kipfilet, kalkoenfilet, varkensfilet, rundsfilet, kipfilet spéciale, chipolata, bacon gevuld met geraspte kaas, grillworst, gehaktballetje

Teppanyaki

Vanaf 4 personen € 16,50 p.p.
Merguezworstje, Toscaanse kipfilet, lamskroontje, stukje sparerib, gelakt buikspek, mini zalm papillote, biefstukje met rode peper, stukje duivelsgebraad, gemarineerde scampi, spekfakkel, zoetzure kip
Vraag info in de winkel voor bijpassende sausjes!

HUUR TEPPANYAKIPLAAT € 5,00/st

Sausjes

Tartaar, cocktail en béarnaise € 1,00 p.p.

Menu 1

€ 36 p.p. (vanaf 4 pers.)

- 2 koude en 2 warme hapjes
- Heldere kippenroomsoep
- Gerookt zalm bordje met cruditeiten en krokante toast
- Varkenshaasje gevuld met een bereiding van groene kruiden in een jasje van spek, gegratineerde groentenovenschotel en kroketjes

Om praktische redenen is het niet mogelijk om de keuzes in de menu's te veranderen!

Menu 2

€ 42 p.p. (vanaf 4 pers.)

- 2 koude en 2 warme hapjes
- Bospaddenstoelensoep
- Rundscarpaccio afgewerkt met rucola, parmezaanse kaas, pijnboompitten en kaasstengel
- Biefstukjes van hertekalf in wildsaus afgewerkt met roze pepertjes, appeltje met veenbessen en gratin dauphinois

Sauzen

..... € 9,95/liter

Keuze uit: Champignonsaus / Provençalse saus / Pepersaus
Roze pepersaus / Jagersaus / Béarnaise / Wildsaus
Groentensaus / Mosterdsaus / Fijne champagnesaus
Archiduccsaus / Appelsiensaus / Bospaddenstoelensaus

*Smaakvolle eindejaarsfeesten
en een schitterend 2021 toegewenst!*

Op deze flyer komen heel wat eindejaarsproducten voor die seizoensgebonden zijn en die dus niet het ganse jaar door verkrijgbaar zijn.

In onze winkel is er een meeneemtoonbank met tal van panklare één- of meerpersoonsgerechten.

Indien u suggesties heeft of specialiteiten wilt bestellen die u niet terug vindt in deze folder kan u gerust informeren in de winkel naar de mogelijkheden daarvan.

Omdat we werken met verse producten kunnen de marktprijzen een invloed hebben op onze winkelprijzen.

SLAGERIJ
EDELWEISS
WWW.SLAGERIJEDELWEISS.BE

Bestellingen voor kerstavond en kerstmis: tegen maandag 21/12.
Bestellingen voor oudejaarsavond en nieuwjaar: tegen maandag 28/12.

Donderdag 24 december en donderdag 31 december is de winkel doorlopend open van 9 tot 16 uur. Afhalen kan tussen 14 en 16 uur.
Vrijdag 25 december en vrijdag 1 januari is de winkel open van 9 tot 11 uur. Dan kan u ook uw bestelling afhalen.