

# Feest folder

2024-2025

SLAGERIJ  
EDELWEISS  
WWW.SLAGERIJEDELWEISS.BE

Statiestraat 5, Langemark  
057 48 91 30

info@slagerijedelweiss.be  
open: 7-12.30 u. & 13.30-18.30 u.  
zaterdag: 7-16 u. / zondag: 7-12 u.  
gesloten op donderdag

## Aperitiefhapjes

### WARM

Mini croque monsieur .....	€ 1,15 st
Borrelboutje van kip .....	€ 0,60 st
Mini vissehulpje.....	€ 1,30 st
Soesje met vislekkernijen .....	€ 1,10 st
Mini pizza.....	€ 1,20 st

### KOUD

Eindejaarsborrel met salade van rivierkreeftjes.....	€ 2,20 st
Glaasje met foie gras, appel en peperkoek.....	€ 3,35 st
Lepelhapje met mals ovengebakken varkensfilet met stukjes scharrelei en augurk .....	€ 1,90 st
Slaatje van kabeljauw met champagnetoets .....	€ 2,50 st
Spiesje met gerookte rivierpalingfilet.....	€ 3,20 st

## Tapasshotel

vanaf 4 personen

**Schotel met diverse Italiaanse specialiteiten:** ansjovis, olijven, zongedroogde tomaatjes, gamba's, grissinis, tapenades, pancetta, chorizo, toscaanse salami.  
€ 9,50 p.p.

**TIP: warme hapjes, kleine soepjes, huisbereide coppa en salami pur porc vullen uw tapasplank perfect aan !**

## Soepen

€ 3,50 liter

Tomatensoep met balletjes  
Aspergecrèmesoep met croûtons  
Bospaddenstoelensoep

## Aardappelgarnituur

Verse kroketjes .....	€ 0,35 st
Aardappelpuree.....	€ 9,20 kg
Knolselderpuree .....	€ 13,50 kg
Gratin dauphinois.....	€ 9,20 kg
Gebakken patatjes .....	€ 9,20 kg
Gevulde aardappel.....	€ 2,75 st
Verse frietjes.....	€ 4,10 kg

## Voorgerechten ~ vanaf 4 personen

### KOUD

Vitello tonnato met romig sausje, frisse dressing met jong witloof en toast.....	€ 8,50 p.p.
Bordje met mousse van eend, kwartel en bosduif met confijnt en toast.....	€ 8,50 p.p.
Rundscarpaccio met rucola, parmezaanse kaas, notentapenade en kaasstengel.....	€ 8,50 p.p.
Gerookte Noorse zalm, truffel, cruditeiten, ajuinencrumble, dressing, rozemarijntoast .....	€ 11,50 p.p.
Vlaamse gerookte heilbot met krokant slaatje en citroen .....	€ 10,00 p.p.

### WARM

Vispotje van het huis .....	€ 9,50 p.p.
Scampi's in saffraan .....	€ 9,50 p.p.
Noordzeeblanquette .....	€ 9,50 p.p.

## Hoofdgerechten ~ vanaf 4 personen

Zacht gegaarde varkenswangetjes met Brugse Zot en zwarte peper.....	€ 15,50 p.p.
Feestelijk orlofgebraad voor fijnproevers .....	€ 12,90 p.p.
Haasje van speenvarken gevuld met groene kruiden, in een jasje van spek .....	€ 14,50 p.p.
Kalfsgebraad in truffelsaus .....	€ 18,50 p.p.
Konijnenbouten op sublieme wijze van de chef.....	€ 10,50 st.
Osso Bucco 'Milanaise' .....	€ 18,50 p.p.

### WILD

Vol-au-vent van hoevekip met kalfszwezeriken.....	€ 19,50 p.p.
Hinderagoût.....	€ 19,50 p.p.
Hazenrug in portosaus.....	€ 32,10 p.p.
Goudgebakken parelhoenfilet in druivensaus .....	€ 17,90 p.p.
Biefstukjes van hertekalf in wildsaus met roze pepertjes en bospaddestoelen.....	€ 22,50 p.p.

## Groenten ~ vanaf 4 personen

### KOUD

Geraspte wortelen, tomaatjes, fijne boontjes, bloemkoolrosjes, sla met vinaigrette.....	€ 6 p.p.
Broccoli-radijssalade.....	€ 29,50 kg

WARM enkel tijdens de eindejaarsperiode

Stoofpotje seizoensgroenten .....	€ 5,10 p.p.
Appeltje met veenbessen.....	€ 3,00 st
Groentenkransje .....	€ 6,25 p.p.

*Koude vlees- en visshotel* ~ vanaf 4 personen ..... € 23,00 p.p.  
Ham met asperge, kippenwit van het huis, gandaham met meloen, tomaat met tonijnsla,  
gebakken kippenbil, gebakken rosbief en varkensvlees, geroosterde bacon, opgevuld eitje,  
glaasje met krab ...  
Aangevuld met gerookte en gekookte zalm, forelfilet en heilbot.

*Kaasplank* ~ vanaf 4 personen ..... € 14,50 p.p.  
Assortiment harde, zachte, volle en romige kazen, notenmix, gedroogd fruit en confituren.  
*Assortiment witte en bruine broodjes* ..... + € 0,60/st

*Breughelplank* ~ vanaf 4 personen ..... € 13,50 p.p.  
Gebakken ribbetje, spek, hoofdvlees, gekookte en gerookte ham, droge worst, kalfskop,  
kippenboutje, rosbief, pâté maison, lookworst, rillette, tong in vinaigrette, bloedworst,  
boerengehakt, breughelkaas ...  
*Garnituur: mosterd, ajuin, augurken, smout en pickles* ..... + € 1,00 p.p.

*Gourmet* ~ vanaf 2 personen ..... € 12,50 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 ..... € 12,50 p.p.  
Mini kipfilet, kalkoenfilet, varkensfilet, rundsfilet, chipolata,  
bacon gevuld met geraspte kaas, grillworst, gehaktballetje, kipfilet spéciale

*Teppanyaki* ~ vanaf 4 personen ..... € 18,00 p.p.  
Merguezworstje, Toscaanse kipfilet, lamskroontje, gelakt buikspek, mini zalmpapillotte,  
biefstukje met rode peper, stukje duivelsgebraad, gemarineerde scampi, spekfakkeltje, zoetzure kip  
*HUUR TEPPANYAKIPLAAT* ..... € 5,00/st

**SAUSJES:** Tartaar, cocktail en béarnaise ..... € 1 p.p.

## Vers vlees

- Rundsvlees: rosbief eerste keus, filet pur, entrecôte
- Kalfsvlees: kalfsgebraad, kalfstournedos
- Lamsvlees: lamskroontje, lamskotelet, lamsfilet
- Varkensvlees: jagers-, duivels-, Langemarks-, Ardeens en orlofgebraad, Italiaanse haasjes, varkenskroontje, Edelweissgebraad, Mexicaans gebrad
- Wild en gevogelte: filet van fazant, parelhoen, hertekalf, everzwijngebraad, eendeborst, kwartel en kalkoen (opgevuld), duifjes, exotische kalkoenfilet, opgevlude kalkoen met porto en champignons

**DIVERSE SAUZEN:** Vraag info bij de slager



SLAGERIJ  
EDELWEISS

WWW.SLAGERIJEDELWEISS.BE

### AANGEPASTE OPENINGSUREN EINDEJAAR

Dinsdag **24 december** en dinsdag **31 december** is de winkel doorlopend open van **9 tot 16 uur**. Uw bestelling afhalen kan tussen **14 en 16 uur**.  
Woensdag **25 december** is de winkel open van **9.30 tot 11 uur**.  
Woensdag **1 januari** enkel open voor afhalingen tussen **10 en 11 uur**.

Bestellingen voor kerstavond en kerstmis tegen donderdag 19/12

Bestellingen voor oudejaarsavond en nieuwjaar tegen donderdag 26/12