Koude schotels

Tomaat-crevette, hespenrolletjes met asperges, gebraad, rosbief, aardappelsla, koude kip en groenten	15,10€/pp
Tomaat-crevette, hespenrolletjes met asperges, gebraad, rosbief, gekookte zalm, aardappelsla en groenten	16,30€/pp
Tomaat-crevette, hespenrolletjes met asperges, gebraad, rosbief, koude kip, gekookte zalm, aardappelsla en groenten	17,30€/pp
Tomaat-crevette, gekookte zalmmoot, groenten	14,40€/pp

- **Gekookte zalm kan vervangen worden door gerookte forel of gerookte zalm!**

Heerlijke charcuterie en kaasschotels,
verse sauzen steeds bereid in eigen atelier.

Charcuterieschotel:	*7,50€/pp*
Kaasschotel (250gr):	*9,20€/pp*
1/2 charcuterie- en 1/2 kaasschotel:	*9,10€/pp*

CADEAUTIP:
**** Mini jambon curado + klem + mes***
****Cadeaubox 'pack exentis' (speciale salami Can Duran)***

Desserts

Vanilleijs Geybels	3,76€/ 0,5 liter
Dame blanche	2,80€/stuk
Bresilienne	2,80€/stuk

ONZE PEREN MET PASSIEVRUCHTEN ZIJN OOK LEKKER MET VANILLEIJS!

U kan steeds bij ons ijsroom en ijstaarten bestellen,
ook via www.geybels.be

Beste klanten,
om al uw gerechten met de beste zorgen
te kunnen bereiden,
vragen wij u tijdig te bestellen,
graag 5 à 6 dagen op voorhand.

Bereide schotels voor 31 december,
kunnen nog besteld worden tot 28 december

Alle prijzen zijn geldig vanaf 1 december 2020
Wij aanvaarden cash en Bancontact!
Tevens kan je ook betalen
met elektronische maaltijdcheques
van ticket restaurant, Sodexo en Monizze.

Heeft u speciale wensen?
Aarzel niet ons advies te vragen.

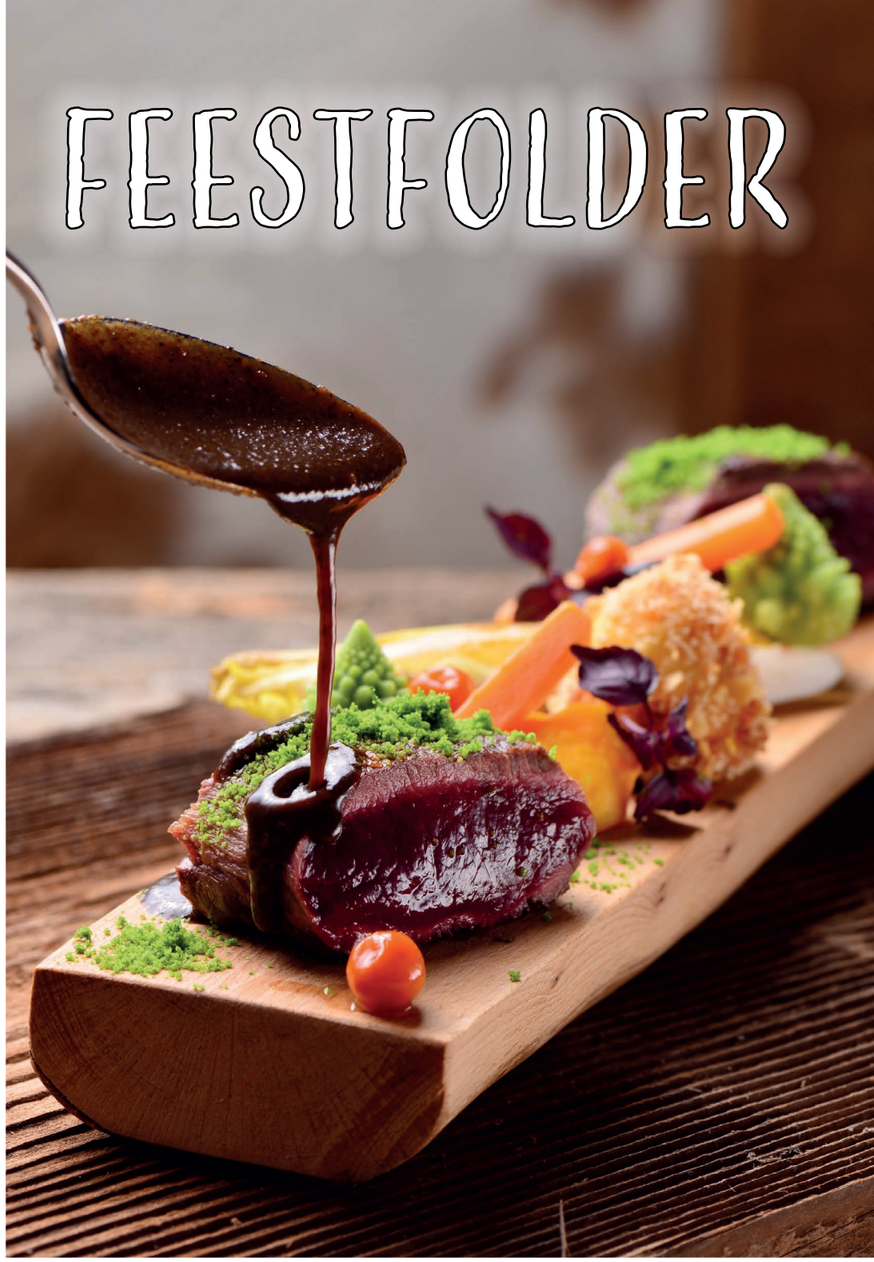
Wij danken u voor het vertrouwen
en wensen u
van harte een succesvol en gezond

2021

Slagerij
102 jaar!
De Bondt

Hoogboomsteenweg 19
2930 Brasschaat
Tel. 03/651.80.09
www.slagerij-debondt.be

FEESTFOLDER



102jaar!
SLAGERIJ
DE BONDT

Openingsuren Feestdagen

Maandag 21/12	Wekelijkse rustdag
Dinsdag 22/12	8.00u - 12.30u en 13.15u - 18.30u
Woensdag 23/12	8.00u - 12.30u en 13.15u - 18.00u
Donderdag 24/12	8.00u - 18.00u
Vrijdag 25/12	8.00u - 13.00u
Zaterdag 26/12	8.00u - 13.00u
Zondag 27/12	8.00u - 13.00u
Maandag 28/12	Wekelijkse rustdag
Dinsdag 29/12	8.00u - 12.30u en 13.15u - 18.30u
Woensdag 30/12	8.00u - 12.30u en 13.15u - 18.00u
Donderdag 31/12	8.00u - 18.00u
Vrijdag 1/1	Gesloten
Zaterdag 2/1	8.00u - 17.00u
Zondag 3/1	Gesloten
Maandag 4/1	Wekelijkse rustdag

Gemengde Fondue: 11,20€/pp
assortiment van 5 verschillende soorten vlees ± 250gr à 300gr/pers

Gourmet: ***vanaf 2 pers*** 12,70€/pp
assortiment van 8 verschillende soorten vlees 1 ste kwaliteit ± 350gr/pers

Feestgourmet: ***vanaf 2 pers*** 15,90€/pp
assortiment van 8 verschillende soorten vlees 1 ste kwaliteit ± 350gr/pers

Steengrill: ***vanaf 2 pers*** 12,80€/pp
assortiment van 8 verschillende soorten vlees 1 ste kwaliteit ± 350gr/pers

Teppanyaki: ***vanaf 2 pers*** 15,60€/pp
Assortiment van 7 verschillende soorten vlees + 1 scampi ± 350gr/pers

Wildgourmet: ***vanaf 2 pers*** 18,30€/pp
Assortiment van 7 verschillende soorten vlees ± 350gr/pers

Variaties voor de wok en raclette!
Koude groentenschotel 5,35€/pp
Aardappelsla, komkommer, tomaat, worteltjes, witte koolsla

Sauzen 7,00€/kg
keuze uit 8 soorten

Aperitiefhapjes, de aanloop tot een succesmenu

Mini kaaskroketjes	0,85€/st
Mini garnaalkroketjes	1,10€/st
Croque monsieur	0,70€/st
Worstenbroodje, mini pizza, kipvidé,	
Kaas - ham vidé	1,18€/st
Mini garnaal vidé	1,45€/st
Mini black burger charolais	1,45€/st
Mini quiches	2,35€/st

Tapas specialiteiten, zie andere blz,
of vraag ons voor meer inlichtingen

Soepen

Tomatenroomsoep	3,95€/L
Aspergesoep	3,95€/L
Bospaddestoelensoep	5,95€/L
Zeebrugse vissoep	12,00€/L
Kreeftensoep	11,30€/L
Consommé	5,45€/L

Koude voorgerechten

Kreeftcocktail *(in pompelmoes)*	6,00€/st
Krabcocktail	5,80€/st
Zalmschotel *(zalm + tomaat crevette)*	14,40€/st

Lekkere eigengemaakte paté's, wildpastei met
8 soorten confituren
Zalmmousse, geitenkaasje met truffel of caramel,
geitenkaasje met appeltjes of framboos cuberdon
Foie gras
Rillette en rillette de canard, Eendenmousse met truffel,
bosduifmousse, kwartelmousse en gerookte eendenfilet

Warme voorgerechten

Kipvidé	4,05€/st
Garnaalhoorn	4,50€/st
Garnaalvidé	5,20€/st
Kaas-hesp hoorn	3,50€/st
St.Jacobsschelp *(echte vrucht, garnalen)*	9,50€/st
St.Jacobsschelp *(met garnaaltjes, hesp & puree)*	5,70€/st
Kaaskroketten	1,65€/st
Garnaalkroketten	4,70€/st
Wildkroket	3,10€/st
Vispannetje de luxe	27,60€/kg
Tongrolletjes Oostendse wijze	29,90€/kg
Tongrolletjes in kreeftesaus	29,90€/kg

Warme hoofdgerechten "*vanaf 2 pers*" per gerecht

Gevulde kalkoenborst met fruit	16,40€/pp
Kalkoengebraad met gebakken ananas	16,00€/pp
Orloffgebraad met boontjes en witloof	16,10€/pp
Parelhoen met pechen gevuld met veenbessen	16,30€/pp
Everzwijn met gevulde peertjes en veenbessen	16,90€/pp
Reefilet met gevulde peertjes en veenbessen	19,10€/pp
Fazantfilet met witloof	17,90€/pp
Eendeborst met portosaus en appel met veenbessen	16,70€/pp

Alle gerechten zijn voorzien van puree
of kroketten (± 7 st/pp), de heerlijkste sausjes
en kunnen opgewarmd worden,
vraag inlichtingen.

Gelieve 5 à 6 dagen op voorhand te bestellen!

Onze specialiteiten

Verse gevulde kalkoen (ovenklaar)
Bereide gevulde kalkoen met archiduc saus (warm af te halen)
14,10€/pp (vanaf 6 personen)

Bereide gerechten
Everzwijnragout 17,80kg | hertenragout 24,90€/kg |
jachtschotel 15,80€/kg | bereid konijn (ook met pruimen) 15,40€/kg |
varkenswangen 26,50€/kg | kalkoen met witte druiven 19,90€/kg |
parelhoenfilet met boschampignonsaus 28,80€/kg

Aardappelassortiment
aardappelkroketten, amandelkroketten 20st.,
knolselderpuree, butternutpuree
gewone puree, savooipuree, pomme gratin,…

Garnituur bij uw warme gerechten
appels met veenbessen, veenbessen,
peren met passievruchten (ook lekker met ijs)
rode kool, wildsaus, béarnaisesaus,
pepersaus, witte druivensaus, boschampignonsaus, …

Verse Wild en gevogelte
reefilet, hertenkalf, everzwijnfilet, bosduiffilet
en fazantfilet, hazenrug en hazenrugfilet (per 2 pers.),
hazenbouten, wildkonijn, eendenfilet, parelhoen,
parelhoenfilet, franse duiven, kwartels, konijn,
konijnenfilet en konijnenbouten, hertenragout, kalkoenbout,
everzwijnragout, fazanten, enz… (enkel op bestelling)

Vers vlees
1e keus rundsvlees, kalfs, lams, varkens en paardenvlees.
ook Ribeye, zesweken gerijpte entre-côte, kalfszwezels, kalfsnieren,
kalfstong, rundstong, varkenswangen, kalfswangen,…

Ook lekker bij uw tapasschotel of aperitief
patanegra, grison, Gamba met fiijne kruiden,
peppadew, olijven,
saltufo, felino, truffelsalami, ansjovis, manchego,
notensalami, serrano, coppa di Parma