



Sinds 1935

Eindejaar folder 2021-2022

Kwaliteitsslagerij Vandendriessche

Holstraat 103 - 8790 Waregem - Tel. 056/60 15 33

www.slagerijvandendriessche.be



★ * *Aperitieshapjes* * ★

1) Apero bord €25/±4 p.

Warme hapjes

- 2) Zakouskis Vis €16,00/15st.
- 3) Aperitief hapjes vers €20,00/20st
- 4) Mini Pizza €9,00/8st
- 5) Mini Worstebroodjes €9,00/10st

*Allerlei koude/warme hapjes in de winkel te verkrijgen



★ * *Soepen* * ★

- 6) Tomatenroom Soep €4,50/L
- 7) Witloofsoep met beenhesp snippers €5,50/L
- 8) Boschampignonsoep €5,50/L



★ * *Koude Voorgerechten* * ★

↓↓Topper!↓

- 9) Carpaccio Natuur Rundscarpaccio afgewerkt met rucola, kleine tros-tomaatjes & Olijfolie €6,00/P.P.
- 10) Carpaccio Maison Rundscarpaccio met Foie Gras, Zongedroogde tomaatjes, Versnipperde Parmezaankaas & Olijfolie €10/P.P.



★ * *Warme Voorgerechten* * ★

- 11) ST. Jacobsschelp Prestige, grote St.Jacobsvruchten in een witte wijnsaus met grijze garnalen €10,00/P.P
- 12) Scampi pannetje, ovengebakken scampi's in een romige tomatensaus ,met witte wijn op een bodem van gekookte rijst met ui ,selder en pompoen €8,00/ PP

★ * *Hoofdgerechten* * ★

- 13) Klassieker Kalkoenfiletgebraad saus naar keuze Arhiducsaus , of Peperroom klassiek, of Roze pepersaus, of Bearnaise €9,00/P.P.
- 14) Varkenshaasje saus naar keuze peperroom, of Archiduc ,of Roze pepersaus ,of Bearnaise €10,00/PP
- 15) Mechelse koekoek Fine Champagne met verse appeltjes en rozijnen €10,50/PP
- 16) Stoofpotje parelhoenders Spaanse wijze met tomaat,champignons,stukjes ham en tartufata € 11,00/PP
- 17) Kalkoenootje met veenbessensaus, verrijkt met sinaasappel,porto,perensirop en veenbessen €11,00/PP
- 18) Duo van Kabeljauwhaasje en zalm in een fijne witte wijnsaus met verse prei €12,50/PP

Deze hoofdgerechten zijn **NIET** voorzien van groenten of aardappelbereidingen.

Alle warme gerechten worden gepresenteerd in schotels en dienen opgewarmd te worden in een voorverwarmede oven van 140° niet hoger dan 160°!!!+-30min of microgolf alles mag samen in de oven aardappelgerechten en groenten en vlees...

Alle sauzen verkrijgbaar €12,00/kg

~

★ * *Warme Groenten* * ★

** Alles aan winkelprijs **

- 19) Gekarameliseerd Stronkje Witloof
- 20) Stoofpeertjes met veenbessen
- 21) Boontjes met spek
- 22) Chutney van appel en veenbessen

~

★ * *Aardappel Bereidingen* * ★

** Alles aan winkelprijs **

- 23) Aardappel Kroketten
- 24) Kriel Patatjes
- 25) Gratin Aardappelen
- 26) Verse Frietjes
- 27) Verse Puree

~

★ **Toppers!** ★

28) **Gevogelde, Luxe Fondue of Gourmet.**

Kalkoen of kip gemarineerd, kip merguez, kip bolletjes of kip hamburger, kip chipolata €11,00/P.P.

- 29) **Fondue** Biefstuk, Kalfsgebraad, Varkenshaasje, Kip, diverse bolletjes, gerookte spek €11,00/P.P
- 30) **Gourmet** Varkenshaasje, Biefstukje, Kalfslapje, Kipfilet, Chipolata, Kaasburgertjes & Cordon Blue €12,00/P.P.
- 31) **Steengril** Steak, Kalfstournedos, Kipfilet, Kalkoensteak, Lamssteak, Ardeens hamburger, Chipolata, Varkenshaasje & Gemarineerde Steak €13,00/P.P.
- 32) Kinderen Fondue, of Gourmet, of Steengril €7,00/P.P
- ~

★ *Onze Troeven* ★

Belgisch Witblauw, Filet pure, coté à l' os, entré coté,
biefstuk, rosbief,
filetgebraad, Toscaan gebraad, Kruiden gebraad, Ardens gebraad,
varkenshaasje, orloffgebraad,
lamskroontje
en zoveel meer...
Fijne vleeswaren, charcuterie,
salades, tapas, kazen en nog
veel meer!
Zijn altijd te verkrijgen tijdens
de feestdagen.

★ *Praktische Info* ★

Bestellingen worden enkel opgenomen bij ons in de winkel.
U ontvangt een bonnetje dat u dient mee te brengen bij afhaling.
Voor uw vlotte bediening kunnen geen bestellingen meer aangenomen worden.
° na zaterdag 18 december voor kerstavond,
° na vrijdag 24 december voor oudejaars avond,
Telefonisch worden geen bestellingen genoteerd!

**Wij zijn open op donderdag
24/12 en 31/12
van 8u tot 13u;
Afhaling van bestellingen
9u tot 12u**

Kerstdag / Nieuwjaarsdag **GESLOTEN**
Wij zijn terug OPEN MAANDAG
27/12 en 3/01

 HET TEAM VANDENDRIESSCHE WENST JULLIE 
 EEN FIJNE KERST EN EEN HARTVERWARMEND NIEUWJAAR  