

Aperitiefhapjes

Koud

- Mini-garnalen cocktail € 2/stuk
- Lepelhapje met gerookte zalmsalade € 2/stuk
- Glaasje pasta, kort gebakken kip in honing-mosterdvinaigrette € 1,50/stuk
- Meloenbolletje met Parmaham € 1,50/stuk
- Rambol rolletje met druifje € 1,50/stuk
- Zalmousse met dille € 2,50/stuk
- Tapas Bordje (vanaf 2 pers.) € 10/pers
Olijfjes, Chorizo salami, Parmaham, gezouten Bœuf, salami Jésus de Lyon, kaasblokjes, tapenade, zongedroogde tomaatjes, 2 x Franse Brie, zilverajuintjes, augurk en mosterd, grillworst, droge wortsjes, kippenvleugeltjes + stokbroodjes en boter

Warm

- Kippenvleugeltjes € 0,30/stuk
- Mini-pizza € 1,20/stuk
- Mini-vidée met kip € 1,20/stuk
- Mini-kaasrolletje € 1,20/stuk
- Scampi duivelsausje € 1,20/stuk

Voorgerechten koud

- Garnalencocktail € 10/pers
- Carpaccio van zalm € 11/pers
- Runds carpaccio van wit blauw € 9/pers
- Meloen met Parmaham € 9/pers

Voorgerechten warm

- Scampi duivelsausje / 7 stuks € 10/pers
- Tongrolletjes in preiroomsaus € 9/pers
- Coquilles met kreeftensausje en garnalen / 6 stuks € 11/pers
- Noordzee pannetje € 11/pers
- Gegratineerde visschelp € 8/pers
- Huisbereide kaaskrokot € 2,50/stuk
- Huisbereide garnaalkrokot € 3,50/stuk
- Garnituur (sla, tomaat, wortel, cocktailsaus + 1/2 citroen) € 2,50/pers

Feest soepen

- Tomatensoep met balletjes € 5/liter
- Romig soepje van asperges € 5/liter
- Pompoensoep € 5/liter

Aardappel bereidingen

- Verse huisbereide krokotjes € 0,30/stuk
- Verse voorgebakken frietjes € 3/kg
- Aardappelgratin 350 gr. € 3/pers
- Aardappelpuree 350 gr. € 2,5/pers



Hoofdgerechten vlees

- Hertenkalfje met jagersaus, boschampignons, peertje en warme groenteschotel € 22/pers
- Ragout van hertenkalf met raapjes en Brusselse spruitjes met warme groenteschotel € 18/pers
- Medaillon van kalf met champignons en warme groenteschotel € 18/pers
- Orloffgebraad met Archiducsaus en warme groenteschotel € 15/pers
- Varkenshaasje op Ardense wijze met warme groenteschotel € 16/pers
- Suprême van jonge kalkoen in zacht roomsausje met roze peper en warme groenteschotel € 15/pers
- Huisbereide beenhesp met honingsausje en bieslook met warme groenteschotel € 15/pers
- Varkenswangetjes met Augustijnbier en warme groenteschotel € 18/pers

Hoofdgerechten vis

- Scampi met Duivelsausje 12 scampi's met linguini met koude groentevariatie € 19/pers
- Duo van Schotse zalm en scampi in romig sausje vergezeld van fijne worteljes en prei geparfumeerd met graanmosterd € 19/pers
- Gestoomde tongrolletjes op een bedje van broccolimousse, in sausje van roze boter € 16/pers
- Vispannetje hoofdgerecht witte vis, zalm, tongrolletjes, scampi coquilles en grijze garnalen in zacht visserssausje € 20/pers

Alle warme gerechten dienen opgewarmd te worden op 160°C in een voorverwarmde oven (naargelang de oven) ongeveer 45 min. en zeker tijdig controleren.

Groenteschotels

- **Warme groenteschotel** € 6,50/pers
Fijne ui, wortelblokjes en raapjes gestoofd, groentekrans van broccoli, bloemkool, boontjes, spruitjes, knolselder, gestoofd met hoeveboter, half tomaatje & kort gebakken witloof
- **Koude groenteschotel** € 5,50/pers
Wortel, selder, wittekool in curry, tomaat, aardappel in de tartare, bloemkool, gemengde salade
- **Koude pasta's**
Zomersalade, lentesalade, Griekse pasta, Italiaanse pasta

Sauzen

Koud

- Tartaar
- Looksaus
- Cocktail
- Mayonaise
- Zigeunersaus
- Curry-mayonaise

Warm

(enkel tijdens de feestdagen, anders vooraf bestellen)

- Archiducsaus
- Bearnaisesaus
- Roze pepersaus (kalkoen, kip, kalfsvlees)
- Ardense saus (met spekjes)

Om fouten te vermijden: maximum 2 verschillende voor- en hoofdgerechten kiezen uit deze folder per bestelling.

Gezelligheidsschotels

- **Fondue vleesschotel** € 10/pers
(350 gr./pers)
Runds-, varkens- en kalkoenvlees
4 soorten kruidenballetjes, spekvinkjes en mini-worstjes
- **Fondue maison** € 12/pers
(350 gr./pers)
Runds-, kalkoen-, kalfsvlees en varkenshaasje, 4 soorten kruidenballetjes, spekvinkjes en mini-worstjes
- **Kinderfondue** € 5/pers
(150 gr./pers)
Kruidenballetjes en worstjes
- Extra kruidenballetjes € 2/doorsje
10 stuks
- **Gourmet vleesschotel** € 11,50/pers
Gepeperd rundsbiefstukje, kalkoenlapje, medaillon van varkenshaasje, mini-brochetje, mini-kalkoenbrochetje, lamskoteletje per 2 persoon, chipolata, hamburger, kaasschijf en koninginburger
Pannenkoekendeeg en aardappeltjes om te bakken komen erbij als de groenteschotel wordt genomen!
- **Kindergourmet** € 5/pers
Worstjes, hamburger, kaasschijf, kalkoenlapje en mini-brochetje
- **Steengrill vleesschotel** € 13/pers
Biefstuk, lamskroontje, medaillon van varkenshaasje, kalfssteakje, mini-kalkoenbrochetje, mini-brochetje, hamburger, chipolata, cordon bleutje, schnitzel
- **Luxe steengrill vlees- en visschotel** € 15/pers
Kalfssteakje, lamskroontje, biefstukje, varkenshaasje, 3 scampi's per persoon, kipchipolata, brochetje van eendenborst, St.-Jacobsvruchtje, kalfsburgertje

Bij fondue, gourmet, steengrill en luxe steengrill compleet, zijn er zigeunersaus, tartaar, cocktail en mayonaise inbegrepen.

- **Vleeswokschotel** € 15/pers
Varkensvlees in gyrossaus, kip op zijn chinees, kalkoen in Stroganoffsaus, rund in pittasaus, uitgebreid voorzien van groenten, rijst en deegwaren
- **Vlees- en viswok** € 19/pers
Voorgerecht: scampi in lookboter
Hoofdgerecht: varkensvlees in Gyrossaus kip op zijn chinees, runds in pittasaus uitgebreid voorzien van groentjes, rijst en deegwaren
- Huren elektrische fondue, gourmet of woktoestel (één stel = 6 personen) € 5/stuk

Koude buffetten

- **Vleesbuffet** € 19/pers
Gandaham met cavaillon, beenhesp met asperges, kippenboutjes, frikandon, rosbief, huisbereide paté met uienconfituur, salami, kippenwit, tomaat-garnaal, koude groenteschotel, pasta, rijst en fruit, klein beetje kaas, aardappelsalade, 4 koude sausjes
- **Vis- en vleesbuffet** € 26/pers
Gandaham met cavaillon, beenhesp met asperges, kippenvleugeltje, 1/2 frikandon, gepocheerde zalm, gerookte zalm, tomaat-garnaal, forelfilet, kort gebakken scampi 2 stuks, perzik met tonijn salade, koude groenteschotel, pasta, rijst en fruit, klein beetje kaas, aardappelsalade, 4 koude sausjes
- **Kinderbuffet** € 9/pers
Frikandon, hespenworst, boerenringworst, kippenwit, cavaillon, tomaat-garnaal + een beetje koude groenten



- **Breugeltafel** € 15/pers
(enkel vanaf 6 personen)
Bloedworst, witte worst, kippenboutje boerenpaté, keelstuk, frikandon, meloen met Parma, tomate-crevette, boerenring, hoevekaas, hoofdvlees, groentjes, sausjes en aardappeltjes in tartare

Natuurrundsvlees van vrouwelijke jonge dieren! Varkens-, kalfs- en lamsvlees van de beste kwaliteit.

Kalkoenvlees, kalkoenrollade, verse rundstongen, parelhoen, konijn, gevulde kalkoen of gevulde kalkoenfilet zijn eveneens te verkrijgen, gelieve tijdig te bestellen.

Alle andere wild en gevogelte (specialiteiten) zoals patrijs, fazant, ree, everzwijn... zijn ook verkrijgbaar op bestelling.

Voor groepen met meer dan 20 personen kunnen borden en bestek GRATIS gebruikt worden. Ook 1/2 stokbroodje per persoon en boter GRATIS.

- **Charcuterieschotel** € 8/pers
(vanaf 6 personen)
préparé, vleessla, krabsla, tonijnsla, jonge kaas, bolhesp, gourmet salami, boerenham, droge worst, grillworst, frikandon, sax
- **Kaasschotel** € 15/pers
9 soorten kaas hoofdgerecht omringd met vers fruit en nootjes (300 gr./pers)

Verrassingsbrood

- **Mini-sandwich normaal** € 1,30/stuk
Mooie variatie van beleg gepresenteerd op schotel en gegarneerd met verse groentjes
- **Mini-sandwich special** € 1,50/stuk
garnaalsalade, gerookte zalmsla, paardefilet, rundsfilet, Ganda, Seranoham en Parmaham

Desserts

- Tiramisu € 2,50/stuk
- Chocomousse van het huis € 2,50/stuk
- Crème brûlée (thuis nog te branden) € 5/stuk
- Roomdessert met speculaas en framboos € 2,50/stuk
- Rijstpapje op grootmoeders wijze € 2/stuk
- Kaasschotel 6 soorten kaas 200 gr. € 11/pers

Prijzen kunnen variëren volgens marktaanbod. Informeer naar onze dagprijzen.

Deze folder vervangt alle vorige uitgaven en is geldig vanaf 31 oktober 2022.

Bestel tijdig!

Kerstdag: bestellen tot ten laatste vrijdag 16 december
Nieuwjaar: bestellen tot ten laatste vrijdag 23 december

OPGEPAST! Bij volzet kan dit ook vroeger afgesloten worden zoals de laatste jaren het geval was.

Gelieve zoveel mogelijk te bestellen via bestellijst (die u kan vragen in de winkel), mail of telefoon. Dit om vergissingen te vermijden.

GEEN feestmaaltijden bestellen via webshop.

**Nog geen cadeautje gevonden?
Er zijn bij ons ook waardebons te verkrijgen!**

Slagerij Kristof en zijn team wensen iedereen een vrolijk en een voorspoedig 2023!

Tips en weetjes voor tijdens de feestdagen!

- Bestel tijdig want volzet is volzet, dan worden er geen feestmaaltijden meer aanvaard.
- Bij doorgeven van uw feestmaaltijd wordt uw correct e-mailadres gevraagd.
- Op kerstavond en oudejaarsavond wordt er gesplitst om afhaalmomenten te verspreiden en wachttijden te verminderen.
 - Gezelligheidsschotels en gewone bestellingen af te halen in de winkel.
 - Warme gerechten en koude buffetten af te halen achteraan in de garage. Heilige Geeststraat oprit tussen appartement nr 3 en nr 5.
 - Parkeren kan in de Eeklostraat op de parking aan frituur Wim.
- Er zal opnieuw een beperkte mogelijkheid zijn om aan huis te leveren binnen een straal van 10 km.
 - Meerprijs van 10 €/per levering.
 - Enkel levering op 24/12 en 31/12 tussen 9u. en 14u.
 - Wij kiezen de uren om alles zoveel mogelijk te bundelen.
 - Betalingen bij levering zullen enkel contant mogelijk zijn.

Bedankt voor uw begrip en medewerking.

druk: van hyfte bvba

★ *Feestfolder* ★

kwaliteitsslagerij - traiteur

KRISTOF

Marktplein 16 ★ 9940 Ertvelde
Tel. 09 344 00 57
www.slagerijkristof.be
slagerij_kristof@hotmail.com

Openingsuren : dinsdag tot zaterdag van 7.45 u. - 18.00 u. / Zaterdag van 7.45 u. - 17.00 u.
Zondag enkel bestellingen afhalen om 10.00 u.
Zondag en maandag gesloten.