

DELICATES



slagerij | traiteur | delicatessen

Wouter & Inge Bruyneel-Vanbosseghem

Wielsbekestraat 46 • 8780 Oostrozebeke • Tel. 056 49 47 59 • www.slagerijdelicates.be



Festfolder
2025-2026

APERITIEFHAPJES

KOUDE HAPJES

- | | | | |
|---|-----------|---|------------|
| • Gekarameliseerde zalm met guacamole | € 3,20/st | • Blini met gerookte zalm en foreleitjes | € 3,30/st |
| • Rundscarpaccio van het huis | € 3,20/st | • Assortiment de luxe / 3 stuks op bordje | € 9,20/set |
| • Vitello tonnato (kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjes) | € 3,20/st | | |
| • Sable foie gras en chocolade TOP | € 3,20/st | | |

LUXE ZUIDERSE TAPASSCHOTEL **TOP** (vanaf 4 pers) (groot aperitief) € 13,30/pp

Gekruid scampibrochetje, gevulde peppadew, zongedroogde tomaat en olijfjes, prosciutto ham, pancetta, salami Milano, brochetje van mozzarella en zongedroogde tomaatjes, wraps, grissini stokjes, parmezaan salami, mini-buchettes, huisgemaakte kalkoenpastrami, kaastapenades

VISTAPAS **NIEUW** (4-6 pers) € 84,00/plank

Gerookte paling, haringfilet-dille, krabpootjes, forelfilet, inktvis, verse garnaltjes, gerookte zalmblokjes, scampibrochet, kruidenkaas, foreldip, ansjovisjes, haring in curry, zeevruchtendip, gerookte doornhaai, mosseltjes, Pata Blanca, dipstokjes

PASTRAMI SCHOTEL **TOP** (4 pers) € 15,00/st

Gekruid rundsvlees met vinaigrette, Parmezaanse kaas, rucola en tomaat

Alle tapas ook apart te verkrijgen in de winkel

WARMES HAPJES

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------|--|---------------|
| • Hartig wafeltje met gerookte zalm | € 1,60/st | • Borrelboutje van kip | € 0,90/st |
| • Mini-panini tomaat/mozzarella | € 2,00/st | • Pinsa (pesto en Italiaanse ham) | € 5,90/st |
| • Mini-coquille de Saint-Jacob | € 2,10/st | • Kabeljauwsticks 'fish & chips' | € 12,80/6 st |
| • Warme oesters | € 3,60/st | • Italiaans plukbrood | € 5,95/st |
| • Assortiment ovenhapjes (12 st) | € 15,00/doosje | • Lookbroodjes met kaas, spek en kruiden | € 5,50/doosje |
| | | • Brekbroodjes met camembert | € 15,20/st |

TO SHARE

Te verkrijgen in de winkel: ENORME KEUZE warme hapjes, mini-croque, apero garnaalkroketjes, apero kaaskroketjes, mini-pizza bagel, cheesburger en nog VEEL MEER!

FEESTSOEPEN

TIP Een soepje kan ook als aperitiefhapje dienen

- | | | | |
|------------------------------|----------|--------------------------------|----------|
| • Romig soepje van butternut | € 5,50/L | • Tomatenroomsoep van het huis | € 5,50/L |
| • Broccolisoepp van het huis | € 5,50/L | • Velouté van boschampignons | € 5,90/L |

AARDAPPELBEREIDINGEN

- | | | | |
|---------------------------------------|--------------|---|-----------|
| • Aardappelskroketjes | € 6,20/20 st | • Koude aardappel in vinaigrette | € 3,25/pp |
| • Amandelskroketjes (ideaal bij wild) | € 0,50/st | • Gratin Dauphinois | € 3,25/pp |
| • Aardappelwafeltjes | € 1,90/st | • Krielaardappeltjes met rozemarijn, lookboter of kruiden | € 3,25/pp |
| • Gratin torentjes (normaal 2/pp) | € 2,00/st | • Verse frietjes | € 3,85/kg |

GROENTEN

KOUDE GROENTJES

€ 5,00/pp

Fijn gesneden gepelde tomaten, fijn gesneden komkommer, geraspte worteltjes, fijne prinsessenboontjes, mix van 3 salades (met aangepaste vinaigrettes)

WARMES GROENTJES (hartig)

€ 6,50/pp

Geglanceerde worteltjes, gestoomde broccoli, fijne boontjes in spekjasje, gekarameliseerd witloof, gestoomde bloemkoolrosjes

APPEL EN PEERTJES MET VEENBESSEN (zoet)

€ 5,10/pp

CHUTNEY VAN APPEL EN VEENBES

€ 20,00/kg

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

- Klassieke carpaccio (verse carpaccio van witblauw rundsfilet, parmezaan, rucola, zongedroogde tomaat en pijnboompitjes) € 13,90/pp
- Carpaccio van vitello tonnato (kalfstournedos, tonijnmayonaise, rucola) € 13,90/pp
- Tataki van tonijn € 13,90/pp

WARME VOORGERECHTEN

- Scampi van de chef met taglia € 13,50/pp
- Feestelijk vispannetje (kabeljauw, tongrol, zalmfilet, scampi) € 13,50/pp
- Gebakken zalmfilet € 13,90/pp
- Kabeljauwhaasje in hollandaisesaus € 13,30/pp
- Tongrolletjes in wijnsaus met prei € 13,50/pp
- Kaaskroket (huisbereid) € 3,30/st
- Garnalkroket (huisbereid) € 4,60/st

De voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht verkregen worden, mits een opleg van € 8,00/pp.

HOOFDGERECHTEN

- Opgevlude kalkoen in veenbessensaus € 13,00/pp
- Kalkoenorloff in tomaten-mascarponesaus € 13,50/pp
- Filet van kalkoen in champignon-, roze peper-, Napolisaus € 12,20/pp
- Varkensgebraad Napoli of in licht pepersausje € 12,20/pp
- Varkenshaasje met kruidenkaas in champignonsaus € 13,50/pp
- Varkenshaasje in Leffesaus € 13,50/pp
- Gebakken eendenborst in sinaasappelsaus € 18,00/pp
- Filet pur van hert in veenbes wildsausje € 23,80/pp
- Kalkoenboutje in grand veneursaus € 13,50/pp

ASSORTIMENT WARME FEESTSAUSEN

€ 15,00/L

GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

VLEESFONDUE

Assortiment van gehaktballetjes, spekrolletjes, runds-, kalkoen- en varkenshaasje

€ 12,50/pp

KINDERFONDUE

Varkens- en kalkoenblokjes, ruim assortiment gehaktballetjes en chipolataworstjes

€ 7,50/pp

GOURMET "DELICATES"

Steak maison, varkenshaasje met Boursin, gekruide kippenfilet, mini-kaasburgertje, cordon bleu, chipolata, varkensbrochetje, kalkoenschnitsel, ei met spek en kaas

€ 13,80/pp

KINDERGOURMET

Chipolata, hamburgertje, cordon bleu, kiplapje, kaasburgertje

€ 8,00/pp

GOURMET DELUXE / STEENGRILL (enkel tijdens de feestdagen)

Steak maison, kiplapje Indian, varkenshaasje met Boursin, Ardeens gebrad, filet van hert, chipolata, mini-kaasburgertje, gekruide kalfsoester, gemarineerde lamskotelet

€ 17,50/pp

TEPPANYAKI VLEES EN VIS (vanaf 4 pers)

Rundstournedos, zalmfilet met citroen dille, oosters scampibrochetje, chipolata, kiplapje Indian, varkenshaasje met Boursin, brochetje van kabeljauw, gekruide lamskoteletje, gekruide tongfiletje

€ 19,70/pp

KRIELPATATJES VOOR BIJ DE SCHOTELS

€ 3,25/pp

KOUDE SAUSJES

€ 1,50/potje 150 gr € 2,50/potje 250 gr
Mayonaise, huisgemaakte tartaar, cocktail, Hawaiisau

SIERSCHOTELS

KOUDE VLEES- EN VISSCHOTEL

Gepocheerde roze zalm met dille, Filet d'Anvers, gebakken rosbeef, Gandaham met meloen, perzik met tonijn, ei met krab, zigeunersalami, kippenwit met tuinkruiden, ham met asperges, tomaat gevuld met grijze garnalen, seizoensworst van het huis, varkensmignonette, chefworst

€ 25,60/pp

KOUD VLEES- EN VISBUFFET LUXE

Gerookte zalm, gerookte heilbot, gepocheerde roze zalm met dille, gebakken scampibrochet, ham met asperges, tomaat gevuld met grijze garnalen, ei met krabsalade, perzik met tonijn, honingmeloen met Gandaham, gebakken rosbeef, zigeunersalami, chefworst, kippenwit met tuinkruiden

€ 30,95/pp

Iedere schotel is voorzien van een assortiment koude groentjes, vers fruit, aardappelsalade en 4 passende verschillende sausjes.

• DESSERTBORDJE VAN HET HUIS

€ 9,90/pp

• KAASFESTIJN (broodjes apart te verkrijgen)

€ 18,95/pp

Versillende TOP kaasspecialiteiten van harde tot zachte kazen, van romige tot een meer uitgesproken toets.

Rijkelijk aangevuld met druif, passievrucht, notenmix, gedroogd fruit en confijtjes. Assortiment broodjes apart te verkrijgen.

• PIZZAPARTY *Gezelligheid aan tafel!*

€ 21,95/pp

Beleg je eigen pizza naar keuze, maak de lekkerste combinaties. Superleuk voor het hele gezin.

6 bodems per persoon, verschillende garnituren, sausen, kazen, kruiden en groenten.

Huur oven tje € 10,00/oven

• PARTY BROODJES (7 stuks per persoon, niet tijdens de feestdagen)

€ 12,90/pp

Gekookte ham, prepare, krabsalade, zalmalade, garniaalsalade, kipsalade, bacon, kippenwit, kaas, seizoensalade, salami, ...

Gegarneerd met verse groentjes.

Menu 1

€ 26,70/pp

Tomatensoep van het huis

Filet van kalkoen

in roze peper-, champignon- of Napolisaus met winterse groentjes, kroketjes (7st/pp)

Dessert 2026

Menu 2

€ 41,50/pp

Broccolisoepp

Tongrolletjes in wijnsaus met prei

Varkenshaasje in Leffesaas met winterse groentjes, kroketjes (7st/pp)

Dessert 2026

Menu 3

€ 50,40/pp

Soepje van butternut

Vispannetje van het huis

Filet pur van hert in veenbes wildsaus met appel en peertjes, kroketjes (7st/pp)

Dessert 2026

VERSE VLEESSPECIALITEITEN VOOR ONZE HOBBYKOKS

VOORAF BESTELLEN a.u.b

RUNDSVLEES

Filet pur
Rosbief 1^a keus witblauw
Filet mignon
Steaks natuur (maison)
Entrecôte 2 of 3 mnd gerijpt
Côte à l'os 2 of 3 mnd gerijpt
Entrecôte Simmental
Entrecôte Ierse ribeye
Entrecôte Black Angus
Rundscarpaccio

VARKENSVLEES

Oostrozebeeks varkenshaasje
Oostrozebeeks gebräad
Orloffgebräadjes
Italiaans orloffgebräad
Ardeens gebräad
Italiaans haasje met pancetta
Varkenshaasje Boursin
Duroc d'Oives gebräden en kroontjes
Varkenshaasje met Ganda en nootjes

WILD EN GEVOGELTE

Kalkoen Boursin
Kalkoen met pesto
Opgevulde kerstkalkoen
Hertenkalf
Hertenragout
Everzwijngebraad
Fazant (filetjes)
Parelhoen (filetjes)
Eendenborstfilet
Kwartels

LAMSVLEES

Vers lamskroon (gekruid)
Vers lamskoteletjes (gekruid)
Lamsfilet
Lamsgigot
Lamsragout
Lamsbout

BELGISCH KALFSVLEES

Kalfsfilet pur
Kalfsgebräad
Kalfsneden
Ossobucco

NUTTIGE INFO

Kerstavond: bestellen t.e.m. 19 december uiterlijk 12 uur. Oudejaarsavond: bestellen t.e.m. 26 december uiterlijk 12 uur. Gelieve goed te bepalen wat u nodig hebt, daar het voor ons organisatorisch onmogelijk is om steeds de gegevens aan te passen. Bestellen kan enkel in de winkel. Niet telefonisch. Er wordt een bestelbon meegegeven die nodig is bij het afhalen van de bestelling.

Voor de schotels wordt een waarborg aangerekend, graag deze cash te betalen. Bestellingen voor kerstavond en oudejaarsavond kunnen afgehaald worden van 12 tot 13u30 of na afspraak. Bestellingen van vers vlees kunnen vanaf 11 uur opgehaald worden. Voor verdere inlichtingen: tel. 056 49 47 59.

Om alles bij afhaling vlot te laten verlopen, is het aan te raden te betalen bij het maken van uw bestelling. Aan u de keuze.

Bestel tijdig, eens de limiet is bereikt, kunnen wij geen bestellingen meer aannemen!

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Maandag	22 en 29 december	08u00 - 13u00 / 14u00 - 18u00	Zaterdag	27 december	08u00 - 18u00 doorlopend open
Dinsdag	23 en 30 december	08u30 - 12u30 / namiddag gesloten	Vrijdag	2 januari	gesloten
Woensdag	24 en 31 december	09u00 - 13u30 doorlopend open of na afspraak	Zaterdag	3 januari	gesloten
Donderdag	25 december en 1 januari	10u30 - 11u00 enkel afhalingen bestelling	Maandag	5 januari	open
Vrijdag	26 december	08u00 - 13u00 / namiddag gesloten			

Voor een verzorgd en geslaagd feest, moet u eerst bij ons zijn langs geweest