Feest Folder 2027



DAVID & VANESSA

SLAGERIJ | TRAITEUR

Aperitieven

Huisbereide ovenhapjes - €13/doos - 12 stuks

NIEUW! Aperobox - €40 - 4 personen
Tomaat burata, wraps met gerookte zalm, tonijn perzik met apero dippers, aperosticks met huisbereide tartaar, scampi van de chef

Beenhouwersplankje - €40 - 4 personen
Flandrien kaas, préparé, zilveruitjes, gehakt, pickles, krab maison, boulet, grillworst, salami paté met confijt en krokante toastjes.

Tapas deluxe - € 50 - 4 personen
1 meter plank met de lekkerste hapjes voor jullie samengesteld.

Feestsoepen

Tomatensoep met balletjes - € 6/liter

Aspergecrèmesoep - € 7/liter

Edelpreisoep - € 7/liter

Voorgerechten

Carpaccio Belgisch witblauw - €13,50 p.p.

Vitello tonnato - € 14,50 p.p.

Gebakken scampi in sausje van de chef
€ 13,50 p.p.

Tongrolletjes op Normandische wijze
€ 14,50 p.p.

Schelvis Thaise curry met knapperige groeten
€ 14,50 p.p.

Kaaskroket - € 3/stuk

Garnaalkroket - € 6/stuk

Hoofdgerechten

Kalfsoester in fine champagnesaus - € 26,50 p.p.

Hertenstoofpotje op Franse wijze - € 24,50 p.p.

Gebakken kalkoenfilet in champignonsaus
€ 21,50 p.p.

Eendeborstfilet in portosaus - € 24,50 p.p.

Zalmfilet in sausje van de chef - € 26,50 p.p.

* Al onze hoofdgerechten worden voorzien van 6 verse kroketten en warme groenten.

Bijgerechten & sauzen

Warme groenten - € 8 p.p. :
- Gekarameliseerd witloof
- Boontjes met huisgerookt spek
- Wortel
- Tomaat provencaal
- Appel met veenbessen

Appel gevuld met veenbessen - € 2,50 p.p.

Warme sauzen:
- Champignon, peper, fine champagne, bearnaise, Thaise curry, portosaus.

Pastasalade per doosje van 500g - € 6,50/doos

Koude groenten - € 6 p.p. :
- Gemengde sla
- Geraspte wortel
- Komkommerschijfjes
- Tomaat
- Fijne boontjes
- Koolsalade
- Krielaardappelen

Aardappelvariaties:
- Verse kroketten - 12 stuks - € 4,20
- Puree - € 11,50/kg
- Gratin aardappelen - € 15/kg

David's favoriet

Huisbereide ovenhapjes

Tomatensoep met balletjes

Duo van kaas en garnaal kroketten

Gebakken kalkoenfilet in champignonsaus

Dessert

€ 47 p.p.

Vanessa's favoriet

Huisbereide ovenhapjes

Edelpreisoep

Schelvis Thaise curry met knapperige groenten

Hertenstoofpotje op Franse wijze met warme groenten en kroketten

Dessert

€ 52 p.p.

Kindermenu

Huisbereide ovenhapjes

Tomatensoep met balletjes

Kipfilet met kroketten en appelmoes

Chocolademousse

€ 20 p.p.

NIEUW!
Cote à l'os menu

Huisbereide ovenhapjes

Carpaccio witblauw of vitello

Cote à l'os witblauw met kruiden.

- Verse frietjes
- Koude groenten.
- Assortiment koude en warme sausjes

€ 42,50 p.p. / per 2 personen



Kersttopper

Opgevulde kalkoenfilet per kg - € 20,95/kg

Opgevulde kalkoen van 3kg of 5kg - € 19,95/kg

Suggestie zelf te bereiden:

- Orloffgebraad, een heerlijk stukje varkensfilet gevuld met kaas en hesp in een schaaltje. Klaar voor de oven.

Gezellig tafelen

Fondue - € 13,50 / p.p.
Witblauw rundvlees, gekruid varkenshaasje, gemarineerde kipfilet, schnitzels, assortiment balletjes, chipolata.

Fondue - € 8,95 /p.p. junior.
Kippenblokjes, schnitzels, balletjes, en chipolataworstjes.

Gourmet - € 14,95 / p.p.
Witblauw rundvlees, gekruid varkenshaasje, gemarineerde kipfilet, chipolata, hamburger, kaasschijfje, gyros, schnitzel, beenham, mini saté, cordon bleu.

Gourmet - € 8,95 / p.p. junior.
Kipfilet, schnitzel, chipolata, kaasschijfje en hamburger.

Tepanyaki - € 20,95 / p.p.
Gemarineerd witblauw, varkenshaasje à l'ancienne, gemarineerde kipfilet, kalkoenlapje, lamskotelet in lookmarinade, scampispiesje, zalmstukje in kruidenolie, gekruide kalfsmedaillon, verse champignons, kerstomaat, paprika en rode uisnippers.

Hamburgerparty - € 16,50 / p.p.
5 soorten hamburgertjes aangevuld met toppings, groentjes en assortiment broodjes.

Koude schotels

Koude vleesschotel - € 20 / p.p.
Vanaf 2 personen.
Rosbief, varkensgebraad, blokje paté, rauwe ham meloen, aspergerolletje, kippenfilet, filet d'ardenne, gebakken kippenboutje, fricandon en tomaat garnaal.

Koude vlees- en visschotel - € 26,95 / p.p.
Vanaf 2 personen.
Vleesschotel aangevuld met perzik tonijn, gerookte en gepocheerde zalm.

Koude visschotel - € 29,00 / p.p.
Vanaf 2 personen.
Tomaat garnaal, tonijn perzik, rivierkreeftje, haring dille, gevuld eitje krab, gebakken scampi, gerookte vissoorten, gerookte en gepocheerde zalm.

Italiaans buffet - € 24 / p.p.
Vanaf 4 personen.
Gerookte zalm, olijven, tomaat mozarella, ansjovis, saltufo, Italiaanse kaas, Italiaanse ham met meloen, vitello tonato, rundscarpaccio, kip carpaccio, Italiaanse salami, pastrami, pesto, focaccia.

Kaasplank - € 20 / p.p.
Vanaf 2 personen.
Assortiment harde en zachte kazen versierd met fruit-en notenmengeling. Enkel als hoofdgerecht.

Smakelijke feestdagen!

Bestel jouw feestmaal telefonisch of in de winkel.

Grotstraat 24A, 9620 Zottegem
Tel: 09 360 10 94 - info@slagerijdavid.be
www.slagerijdavid.be

DAVID & VANESSA
SLAGERIJ | TRAITEUR

Om alles tijdens de eindejaarsperiode vlot te laten verlopen, geven we graag enkele aandachtspunten mee.

Bestel tijdig:
- Voor Kerst tot dinsdag 15 december
- Voor oudjaar tot dinsdag 22 december.

Op 24, 25, 31 december en 1 januari is er ENKEL afhaal mogelijk. Charcuterie op deze dagen kan UITSLUITEND op BESTELLING.

Bestellingen worden uitsluitend telefonisch of in de winkel genoteerd. Je ontvangt een volgnummer dat je moet meebrengen bij afhaling.

Tijdens de feestdagen zijn geen afwijkingen mogelijk op menu's, gerechten of schotels. Op eindejaarsbestellingen worden geen stempels gegeven.

Er geldt een waarborg op schotels en borden, graag ook snel terugbrengen. Zo kunnen we die opnieuw gebruiken voor de eindejaarsfeesten. De waarborg wordt bij voorkeur cash betaald. Deze wordt namelijk cash terugbetaald op vertoon van de goederen en het kassaticket. Elektronische betalingen kunnen tijdens de drukte traag of storingsgevoelig zijn, daarom vragen we ook zoveel mogelijk contant te betalen.

Breng bij afhaling je herbruikbare tas of box mee.

Deze folder vervangt alle voorgaande.

Smakelijke feestdagen!

Bestel jouw feestmaal telefonisch of in de winkel.

Grotstraat 24A, 9620 Zottegem
Tel: 09 360 10 94 - info@slagerijdavid.be
www.slagerijdavid.be

Openingsuren feestdagen

Ma 21/12	Di 22/12	Woe 23/12	Do 24/12	Vrij 25/12	Zat 26/12	Zon 27/12
8u-13u & 14u-18u	8u-13u & 14u-18u * Uitzonderlijk	Gesloten	AFHALEN 11 - 14u	AFHALEN 10u30 - 11u	8u-17u doorlopend	Gesloten

Ma 28/12	Di 29/12	Woe 30/12	Do 31/12	Vrij 1/1	Zat 2/1	Zon 3/1
8u-13u & 14u-18u	8u-13u & 14u-18u * Uitzonderlijk	Gesloten	AFHALEN 11u - 14u	AFHALEN 10u30 - 11u	Gesloten	Gesloten

Ma 4/1	Di 5/1	Woe 6/1	Do 7/1	Vrij 8/1	Zat 9/1	Zon 10/1
Gesloten	Gesloten	Gesloten	8u-13u & 14u-18u	8u-13u & 14u-18u	8u-17u doorlopend	Gesloten

Smakelijke inspiratie?

Facebook Instagram

Fijne feestdagen!

DAVID & VANESSA

SLAGERIJ | TRAITEUR