

# Feestfolder

## Slagerij-traiteur

# Roland



*Slagerij - Traiteur*  
*Karel Maenhoutstraat 2, 9830 Sint-Martens-Latem*  
*09 / 282 45 38*

## Aperitief

---

*Alle hapjes kunnen enkel besteld worden per doosje*

- Bladerdeeghapjes assortiment vlees-vis (8st) €10,00
- Assortiment van gevulde deegcupjes (10st) €10,00
- Oesters "Les Fines de claires" €9,80/6 stuks

## Koude voorgerechten

---

- Ganzenlever (**topper**) met eventueel confituren) €11/100gr
- Huisgemaakte wildterrine €20.00/kg
- 1/2 kreeft "*Belle vue*" €26.00/p.p
- Oesters "Les Fines de claires" (6st) €9,80/6 stuks

## Soepen

---

- Boschampignonsoep € 7.00/liter
- Pompoensoepje € 6.00/liter
- Bisque van kreeft € 15.00/liter

## Warme Voorgerechten

---

- St jacobs schelp €9.00/st
- Kaaskroket €1,5/st
- Garnaalkroket €3.80/st
- Ravioli al limone | parmigiano reggiano | tomat | olijfolie €12,00
- Girasoli al ricotta | pomodoro €12,00

## Hoofdgerechten

---

- Opgevulde Kwartel | fijn gehakt, truffel en cognac | wildsausje | gebraiseerd witloof | cannaroni van groene kool | girolles €16/p.p
- Hertentfilet | wildsausje | gebraiseerd witloof | cannaroni van groene kool | boschampignons €19.00/p.p
- Hazenrug | grand veneur saus | boschampignons | gebraiseerd witloof € 25.00/p.p
- Roulade van kerstkalkoen | fijn gehakt, truffel, pistachnoot en cognac | boschampignons | gebraiseerd witloof | cannaroni van groene kool €17.00/p.p
- Parelhoentfilet | fine champagne saus | Boschampignons | boontjes met spek | gebraiseerd witloofje €17.00/p.p
- Zeebaars | witte wijn saus | Jonge wortel | gegrilde ui | cerisetomaatjes | shiso leaves €20.00/p.p

## & toebehoren

---

- Gepofte appel met veenbessen € 2,85/st
- Gemarineerd peertje € 2,50/st

## Aardappel ideetjes

---

- Puree aardappelen €7.50/kg
- Gratin aardappelen (1/2 kg) €5/bakje
- Schaaltje met 10 aardappelkroketten €2.95/schaaltje

## gezelligheidsschotels

---

**Gourmet** €13.00/pp

- Biefstukje, kalfsworstje, lamskoteletje, cordon bleu, burgertje, kalkoenhaasje, ardeens varkenshaasje

**Fondue** €12.00/pp

- Assortiment magere, sappige en botermalse vleesblokjes -Runds, kip blokjes, grilworst, assortiment fondue balletjes, varkenshaasblokjes

### salades en sauzen voor bij de gourmet of fondue

- Taboulet, salade 'à la Japonaise', tartaar van tomaat en courgette, fit en fun
- Mayonaise, cocktail, tartaar. €8/p.p.

# TOPPERS OM ZELF TE KOKERELLEN

---

- **Opgevulde kerstkalkoen** (vanaf 6 pers.) € 8/p.p.  
(farce van gehakt, pistache, truffel en room)
- **Opgevulde kerstkalkoen** (vanaf 6 pers.) € 10/p.p.  
(farce van gehakt, boschampignons en kastanjes)
- **Kalkoenfilet** (topper) € 8/p.p.  
(farce van gehakt, pistache, truffel en room)
- **Kalfsroulade** € 10/p.p.  
(farce van gehakt, pistache, truffel en room)
- **Kalkoen natuur** € 9/kg

## Bakwijze kalkoen

- neem de kalkoen 1 uur op voorhand uit de koelkast zodat hij reeds op kamertemperatuur komt.
- Verwarm de oven voor op 180°C
- Steek de kalkoen in de oven en zet de temperatuur op 160°C
- voor de eerste 2 kg dient u 1,5 uur te rekenen, per bijkomende kg, dient u 30 min extra te rekenen.
- Probeer regelmatige de kalkoen te overgieten met de bakjus.
- Prik met een metalen priem in de kalkoen, laat 3 seconden zitten en haal de priem er weer uit. Als de priem warm is, is de kalkoen ook warm. Kleeft er geen gehakt aan, dan is de vulling goed gegaard.
- Verlaag de temperatuur met 10°C per uur

## Bakwijze kalkoenroulade

- dezelfde wijze als kalkoen, maar voor de eerste kg 45 min, daarna per halve kg extra 15 min bijtellen.

# Vers vlees

---

## Vleesrassen (DRY AGED)

### Runds

- Black Agnus Entrecote (Schots) 5 weken
- Hereford Entrecote (Iers) 5 weken
- Simmenthal Entrecote (Zwitserland) 5 weken
- Rubia Gallega (Spaans, Gallega) 5 weken
- Boeuf Normande (Frans, Mont Saint-Michel) 5 weken
- Montbéliard in smout gerijpt (Frans) 6 weken
- Charolais (Frans) 5 weken
- Chianina (Italie, Firenze) 5 weken
- Holstein (Friesland) 6 weken
- West-Vlaams rood 5 weken

### Lam

- melklam uit Pauillac (bout)
- Texels lamsvlees

### Kalfs

- Kempens kalfsvlees
- Kalfszwezeriken

...

## **Varken**

- Duke of Berkshire
- Duroc d'olive
- Lomo Iberico
- Brasvar

## **Wild & Gevogelte**

- Haas en hazenrug
- Everzwijnfilet
- Kwartel-kwartelboutjes-eitjes
- Bresse kip
- Mechelse koekoek
- Fazant-hen-haan
- Parelhoen
- Hertenkalf filet
- Patrijs
- Eendenborst en wilde eend
- Poulet noir, Jaune
- Piepkuiken
- Hoevekip
- konijn-Konijfilet roulade-Cote a l'os van konijn

...

---

Plaats uw bestelling voor kerstmis tot en met dinsdag 18 december

Voor nieuwjaar tot en met woensdag 26 december

Op maandag 24 december zal de winkel open zijn tot 16 uur

Op maandag 31 december zal de winkel open zijn tot 16 uur

Gesloten op zondag 23/12 en 30/01/2018

Gesloten op dinsdag 25/12 en 01/01/2019

- Wij hopen u van harte ook dit eindejaar met gastronomische aandacht te

mogen begeleiden in een gezellige en huiselijke sfeer.

Door onze aanvoer van wild- en gevogelte specialiteiten vragen wij u tijdig te bestellen zodat we u deze top producten kunnen garanderen.

Het Roland-team

wenst al zijn klanten prettige feesten toe!

tel: 09/282.45.38

---