



Huisbereide desserts in feestelijke glazen **

Crème brulee met caramelchocolade 2.20 €/st

Tiramisu met advocaat en speculoos 2.20 €/st

Panna cotta met krieken en chocoladefantasie 2.20 €/st

Chocolade mousse 1.80 €/st

Dessertsuggestie van de chef:

3 mini glaasjes** gevuld met:

Panna cotta met laagje appelsien en chocomousse

Tiramisu met advocaat en speculoos

Crème brulee met chocomousse

5.10 €/pers

Kaasschotel als dessert

Een samenstelling van verschillende soorten kaas qua smaak, structuur, herkomst en melksoort. Aangevuld met vers en gedroogd fruit, allerlei noten en rozijnen.

Dessert 175 gr/pers = 7.5 € Hoofdgerecht 250 gr/pers = 9.50 €

*** Prijsvermelding

De vermelde prijzen zijn richtprijzen. Het vlees en de sauzen worden gewogen en berekend volgens de prijs per kilo.

** Voor de glazen en de bordjes rekenen we een waarborg aan

Glaswerk 1.50 €/stuk porselein 3.00 €/stuk

Tips voor de bereiding worden samen met uw bestelling meegegeven.



GastroCom

Mogen wij u vragen **tijdig te bestellen, graag 7 dagen op voorhand.**

Bestelling Kerstmis = vóór dinsdag 19/12

Bestelling Nieuwjaar = vóór dinsdag 26/12

Bestellen doet u via bijgevoegde bestelbon of persoonlijk in de winkel, met vermelding van uw naam, adres en telefoonnummer, datum en uur van afhaling.

lodts.bvba@telenet.be

www.slagerijlodts.be

Onze openingsuren tijdens de feestperiode

Maandag, dinsdag, donderdag, vrijdag

8.00 u tot 12.00 u en 13.00 u tot 18.30 u

Zaterdag 7.30 uur tot 18.00 uur

Woensdag gesloten

Zondag 24/12: KERSTAVOND van 7.30 u tot 16.00 u

Maandag 25/12: KERSTMIS van 7.30 u tot 12.30 u

Zondag 31/12: OUDJAAR van 7.30 u tot 16.00 u

Maandag 1/1/18: NIEUWJAAR van 7.30 u tot 12.30 u

DINSDAG 2/1/18 EN WOENSDAG 3/1/2018 GESLOTEN

We zijn terug open op donderdag 4/1/2018

Wij danken u voor het vertrouwen en wensen u allen alvast heerlijke feestdagen, en een succesvol en gezond

2018

Deze prijslijst vervangt alle voorafgaande en wij behouden ons het recht om vooropgestelde prijzen te wijzigen



Feestfolder



SLAGERIJ

Lodts

Wolfsdonk-dorp 12

3201 Langdorp

013/772622

Aperitiefhapjes

Assortiment huisbereide mini vidé hapjes 16 stuks 12.80 €/schaaltje

4x vidévulling, 4x roomkaas, broccoli & ham,

4x bacon & groentenbrunoise, 4x roze zalm & spinazie

Assortiment mini pizza 8 stuks 7.95 €/schaaltje

Assortiment mini broodhapjes 8 stuks 6.95 €/schaaltje

(hotdog, hamburger, panini)

!! in traditionele oven op te warmen op 180 °C 8 à 10 minuten !!

Voorgerechten koud

Meloen met Parmaham en mozzarella**4.95 €/pp

Cocktail van grijze Noordzeegarnaal**5.45 €/pp

Voorgerechten om op te warmen

Tortelloni gevuld met zalm overdekt met kreeftensaus**5.25 €/pp

Visschaaltje met tongrolletjes in vissaus van de chef**5.95 €/pp

(vissaus, fijne groenten en grijze garnalen)

Scampi's met tomaat-mascarpone saus

Voorgerechten om te frituren

Garnaalkroketten 2.70 €/st of kaaskroketten 1.10 €/st

Huisbereide soepen

Tomatensoep met balletjes 3.20 €/L

De vijf groene groentesoep 3.60 €/L

Aspergesoep met groen garnituur 3.95 €/L

Zeebrugse vissoep met zalm, kabeljauw en Noordzeegarnaal 6.75 €/L

Huisbereide gerechten

Stoofpotje van everzwijn en hert, stoofpotje van konijnenfilet, vidévulling, rundstong in Madeirasaus, scampi's met tomaat-mascarpone saus, tongrolletjes met vissaus van de chef

Feestelijke suggesties ten huize bereid ***

Kalkoenfiletgebraad met champignon-wildsaus***±6.00 €/pp

Varkenshaasje "Duroc" met Grand Veneursaus***±7.25 €/pp

Gevulde kalkoenrollade met gegaarde appel en veenbessen***±7.00 €/pp

Varkensfiletgebraad "Duroc" met wildsaus verrijkt met veenbessen***±6.00€/pp

Varkenshaasje in spekmantel met vleessaus***±6.00 €/pp

Ardeens orloffgebraad met 4 kazensaus***±6.5 €/pp

Deze gerechten worden door ons bereid en verpakt in bakjes die je zowel in de microgolf als in de traditionele oven op 160°C ±30 min. kan opwarmen

Vers vlees

Rundsvlees Belgisch wit-blauw: Côte à l'os, zesrib, entrecôte, gepelde, rosbeef, kleinhoofd, groothoofd, stoofvlees

Kalfsvlees: kalfshaasje, kalfsgebraad, kalfslapje, kalfsschenkel, kalfstong, kalfszwezerik, kalfsstoofvlees

Varkensvlees Duroc d'olives: varkenshaasje, varkenskroontje, hespen-gebraad, filet-gebraad, varkenswangetjes

Lamsvlees: lamsbout, lamskroontjes, lamsfilet, lamskoteletjes

Kalkoen: kalkoenfilet, kalkoengebraad, gevulde kalkoen met Porto en champignons (± 3,5 kg, ±4,5 kg, ± 6 kg)

Kip: gevulde kip met appelsien en veenbessen(600 g) braadkip, kippenbillen, kippenborstfilet, kippenboutjes, kippenkoteletjes

Konijn: Heel konijn, konijnenrug, konijnenbout

Wild: vers inlands wild

Ree: reefilet, reegebraad, reestoofvlees

Haas: hele haas, hazefilet, hazerug, hazebouten

Everzwijn: everzwijnfilet, everzwijngebraad, everzwijnstoofvlees

Fazant: hen of haan, fazantfilet

Eend: hele eend, eendebillen, eendeborstfilet,

Patrijs: hele patrijs, patrijsfilet

Huisbereide warme sauzen 9.00 €/kg

Champignonroomsaus, peperroomsaus, vleessaus, veenbessensaus, wildsaus verrijkt met veenbessen, 4-kazensaus, champignon-wildsaus grand-veneursaus (=spekblokjes, champignon, bessengelei)

Appeltjes met veenbessen

Aardappelbereidingen

Verse aardappelkroketten 0.20€/st, aardappelsla 5.28 €/kg, aardappelpuree natuur 5.75 €/kg, aardappelgratin 6.25 €/kg, gemarineerde krielaardappeltjes 6.50 €/kg

Winterse groentenkrans 3.85 €/pp

Schaal met witloof, groene boontjes, spruitjes, worteltjes, groentemix

Koude groentenschotel 3.85 €/pp

Schotel met sla, tomaten, komkommer, worteltjes, groene boontjes, rauwkostsalade, witloof...

Gourmet classic ***±8 €/pp

Mini steak, mini kalfssteak, mini kipfilet, mini varkensmedaillon, mini worstjes en mini hamburgers

Fondue classic ***±8 €/pp

Malse blokjes van rundssteak, varkensvlees "Duroc", kipfilet, kalfsvlees, gekruide gehaktballetjes

Gourmet de luxe of mini barbecue de luxe ***±12 €/pp

Ovenspek, kalkoen satétje, thais spiesje, spekfakkeltje, mini worstjes, souvlaki spiesje, gemarineerde steak, gemarineerd lamskroontje, mini spekburger

Gourmet, steengrill, barbecue met wild ***±15 €/pp

hertenkalfsteak, eendenborstfilet, everzwijnsteak, parelhoenfilet, filet van duif en fazant,...

Koude sauzen 7.5 €/kg

U kan een keuze maken uit het volgende assortiment van sauzen bij gourmet, fondue of barbecue:

mayonaise, tartaar, cocktail, grillsaus, currysous, andalouse saus

