

Feestelijke suggesties van de chef ***

Kalkoenfiletgebraad met fijne champagnesaus***±7.50 €/pp

Varkenshaasje “Duroc” met champignonroomsaus***±7.95 €/pp

Gevulde kalkoenrollade met geaarde appel en veenbessen***±7.95 €/pp

Varkensfiletgebraad “Duroc” met zachte roze peperroomsaus***±7,00 €

Varkenshaasje in spekmantel met vleessaus***±7.95 €/pp

Aperitiefhapjes

Assortiment huisbereide mini vidé hapjes 16 stuks 12.80 €/schaaltje

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

4x garnaal, 4x roze zalm & spinazie

Assortiment mini pizza 8 stuks 7.95 €/schaaltje

Assortiment mini broodhapjes 8 stuks 6.95 €/schaaltje

(worstenbroodje, hotdog, hamburger, panini)

Voorgerechten koud

Bordje carpaccio van gedroogde entre cote: droog gezouten met een grove

Kruidentmengeling en langzaam ten huize gedroogd gedurende 8 weken **7.50 €/pp

De carpaccio is uiteraard apart in sneetjes verkrijgbaar (beperkte voorraad)

Vitello tonato: een combinatie van dunne plakjes kalfsvlees en

een romig sausje met tonijn**7.50 €/pp

Cocktail van grijze Noordzeegarnaal**6,75 €/pp

Voorgerechten om op te warmen

Visschaaltje met tongrolletjes in vissaus van de chef**6,25 €/pp

(vissaus, fijne groenten en grijze garnalen)

Scampi's in kreeftensaus**6,25 €/pp

Kalfsfricassee met garnituurtje**6,75/pp

Voorgerechten om te frituren

Garnaalkroketter 2.70 €/st of kaaskroketter 1.10 €/st

Huisbereide soepen

Tomatensoep met balletjes 3.20 €/L

Witloofsoep met grijze garnalen 4.20 €/L

Aspergesoep met garnituur 3.95 €/L

Zeebrugse vissoep 6.75 €/L

Huisbereide hoofdgerechten

Stoofpotje van everzwijn en hert, stoofpotje van konijnenfilet,

kalfsfricassee, vidévulling, rundstong in Madeirasaus, kippenstoverij

tongrolletjes met vissaus van de chef

Vers vlees

Rundsvlees Belgisch wit-blauw: Côte à l'os, zesrib, gerijpte entre côte, filet pure, gepelde, rosbeef, kleinhoofd, groothoofd, stoofvlees

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

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

Lamsvlees: lamsbout, lamskroontjes, lamsfilet, lamskoteletjes

Kalkoen: kalkoenfilet, kalkoengebraad

Kip: braadkip, kippenbil, kippenfilet, kippenboutje, kippenkoteletje, soepkip

Konijn: Heel konijn , konijnenrug , konijnenbout

Opgepulde kalkoen met: keuze uit 3 soorten

Gehakt met appel en rozijnen

Gehakt met krieken

Gehakt met champignons

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, fijne champagne saus, roze peperroomsaus,

vleessaus, veenbessensaus, wildsaus,

appeltjes met veenbessensaus

Aardappelbereidingen

Verse aardappelkroketter 0.24€/st, aardappelsla 5.28 €/kg,

aardappelpuree natuur 5.75 €/kg, aardappelgratin 6.25 €/kg,

Winterse groentenkrans 3.95 €/pp

Schaal met witloof , groene boontjes, spruitjes,

worteltjes, groentemix

Koude groentenschotel 3.95 €/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, mimi kalkoen saté, thais spiesje, spekfakkeltje, mini worstjes,

souvlaki spiesje, gemarineerde steak, gemarineerd lamskroontje,

mini hamburger

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

hertenkalfsteak, eendenborstfilet, everzwijnsteak, parelhoenfilet,

filet van duif en fazant,...

Tips voor de bereidingen:

deze worden ook samen met uw bestelling meegegeven.

Aperitiefhapjes: Traditionele oven voorverwarmen op 200°C, hapjes bakken op 180 °C gedurende 8 à 10 minuten

Suggesties van de chef: Deze gerechten worden door ons bereid en verpakt in bakjes die je in de traditionele oven op 160°C ±30 min. kan opwarmen

Kalkoen gevuld: Bereidingswijze: Haal de kalkoen een uurtje voor de bereiding uit de koelkast. Plaats de kalkoen op een braadpan in de oven op 130°C

Tijdsduur: kalkoen van ± 2 kg = 1uur 45 min. / ± 2,5 kg = 2 uur /

±3 kg = 2 uur 15 min. / ± 4 kg = 2 uur 45 min / ± 5 kg = 3 uur

De kalkoen best om de 20 minuten overgieten met de jus uit de braadpan.

Een kerntemperatuur van 68°C is ideaal

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

Bestelling Kerstmis = vóór dinsdag 18/12

Bestelling Nieuwjaar = vóór dinsdag 25/12

Bestellen doet u via bijgevoegde bestelbon of persoonlijk in

de winkel, met vermelding van uw naam, adres en

telefoonnummer, of uw klantnummer, **datum en uur van afhaling.**

lodts.bvba@telenet.be



www.slagerijlodts.be

Aanpassing openingsuren tijdens de feestperiode

Maandag 24/12: KERSTAVOND van 7.30 u tot 18.00 u

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

Woensdag 26/12 gesloten

Donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag normale openingsuren

Maandag 31/12: OUDJAAR van 7.30 u tot 18.00 u

Dinsdag 1/1/19: NIEUWJAAR van 8.30 u tot 12.00 u

WOENSDAG 2/1/19 EN DONDERDAG 3/1/2019 GESLOTEN

We zijn terug open op VRIJDAG 4/1/2019

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, currysaus, andalouse saus

Huisbereide desserts in feestelijke glazen **

Crème brulee met chocomousse 2.20 €/st

Normandische tiramisu 2.20 €/st

Chocolade mousse 1.80 €/st

Dessertsuggestie van de chef:

3 mini glaasjes gevuld met:**

Panna cotta limoncello met kersen coulis

Chocomousse met rode vruchten laagje

Crème tarte citroen met speculoos

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, de bordjes, de leisteenschalen**

rekenen we een waarborg aan

Glaswerk 1.50 €/stuk, porselein 3.00 €/stuk, zwarte leisteenschaal 4.00€/stuk

Feestfolder

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

en een succesvol en gezond

2019

SLAGERIJ

Lodts

Wolfsdonk-dorp 12

3201 Langdorp

013/772622