

Aperitiefhapjes

Assortiment huisbereide mini vidé hapjes 16 stuks
€12.80/schaaltje
 4x vidéulling, 4x roomkaas, broccoli & ham, 4x garnaal, 4x roze zalm & spinazie
 Assortiment mini pizza 8 stuks **€7.95/schaaltje**
 Assortiment huisbereide bladerdeeghapjes 8 stuks
 (worstenbroodje, kaas-ham rolletje, zalmbroodje, gekruide vleesbroodje) **€7.50/schaaltje**

Voorgerechten koud

Bordje carpaccio van gedroogde steak van belgisch wit-blauw rund ****€7.50/pp**
De steak is droog-gezouten met een grove kruidenmengeling en langzaam ten huize gedroogd gedurende 8 weken (De carpaccio is uiteraard apart in sneetjes verkrijgbaar)
 Bordje vitello tonato: een combinatie van dunne plakjes gegaard kalfsvlees en een romig sausje met tonijn en garnituur ****€7.50/pp**
 Visbordje 2020 van de chef: Gepocheerde zalm, gerookte forel, ° grijze garnaal met garnituur ****€7.50/pp**

Voorgerechten om op te warmen

Visschaaltje met tongrolletjes in vissaus van de chef (vissaus, fijne groenten en grijze garnalen) ****€6,50/pp**
 Scampi's in kreeftensaus ****€6,50/pp**
 Ravioli gevuld met wild in een zachte bouillonsaus ****6,75 /pp**

Voorgerechten om te frituren

Garnaalkroketter €2.70/st
 kaaskroketter €1.10/st

Huisbereide soepen

Tomatensoep met balletjes €3.50/L
 Champignonroomsoep €4.20/L
 Aspergesoep met garnituur €4.20/L
 Zeebrugse vissoep €6.75/L

Suggesties van de chef ***

minimum 2 personen
 Opgevuld varkenshaasje 2020 met vleessaus *****±€7.95/pp**
 Kalkoenfiletgebraad met roomsaus en witte wijn *****±€7.50/pp**
 Varkenshaasje "Duroc" met zachte peperroomsaus *****±€7.95/pp**
 Kalkoenfilet gevuld met gehakt van de chef en als garnituur appeltje met veenbessensaus *****±€7.95/pp**
 Varkensfiletgebraad "Duroc" met champignonroomsaus *****±€7,00**
 Winterse groentenkrans minimum 2 personen **€3.95/pp**
 Schaal met witloof, groene boontjes, spruitjes, worteltjes, gestoofde prei

Huisbereide hoofdgerechten

Stoofpotje van everzwijn en hert, toefpotje van konijnenfilet, vidéulling, rundstong in Madeirasaus, ippenstoverij 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
Kalfsvlees: kalfshaasje, kalfsgebraad, kalfslapje, kalfsschenkel, kalfstong, kalfszwezerik, kalfsstoofvlees
Varkensvlees Duroc d'olives: varkenshaasje, varkenskrantje, hespengebraad, filet-gebraad, varkenswangetjes
Lamsvlees: lamsbout, lamskroontjes, lamsfilet, lamskoteletjes
Kalkoen: kalkoenfilet, kalkoengebraad
Kip: braadkip, kippenbil, kippenfilet, kippenboutje, kippenkoteletje, soepkip
Konijn: Heel konijn, konijnenrug, konijnenbout
Opgevlude kalkoen met: keuze uit 3 soorten Gehakt met appel en rozijnen
 Gehakt met champignons
 Gehakt met champignons en truffel

Huisbereide warme sauzen

€9.00/kg

Champignonroomsaus, witte wijn saus, zachte peperroomsaus, vleessaus, veenbessensaus, wildsaus, appeltjes met veenbessensaus

Wild: vers inlands wild

Ree: reefilet, reegebraad, reestooftvlees
Haas: hele haas, hazefilet, hazerug, hazebouten
Everzwijn: everzwijnfilet, everzwijngebraad, everzwijnstooftvlees
Fazant: hen of haan, fazantfilet
Eend: hele eend, eendebillen, eendborstfilet,
Patrijs: hele patrijs, patrijsfilet

Aardappelbereidingen

Verse aardappelkroketter €0.24/st
 aardappelpuree natuur €5.75/kg
 aardappelgratin €6.25
Koude groentenschotel €3.95/pp
 minimum 2 personen
Schotel met sla, tomaten, komkommer, worteltjes, groene boontjes, rauwkostsalade, witloof ...
Aardappelsla €5.28/kg

Gourmet, fondue, barbecue

vanaf minimum 2 personen
Luxe Gourmet / luxe barbecue *****±€12/pp**
Ovenspek, mini kalkoen saté, thais spiesje, spekfakkeltje, mini worstjes, souvlaki spiesje, gemarineerde steak, en creatie van de chef
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
Gourmetmet wild *****±€15/pp**
hertenkalfsteak, eendenborstfilet, everzwijnsteak, parelhoenfilet, filet van duif en fazant, ...

Koude sauzen

€7.50/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 speculoos crumble €2.50/st
 Normandische sabayon mousse €2.20/st
 Chocolade mousse €1.80/st

Dessertsuggestie van de chef: 3 mini glaasjes gevuld met:**

Tiramisu met advocaat
 Chocomousse met een laagje zwarte woudvruchten
 Crème tarte citroen met speculoos **€5.10/pers**

Kaasschotel als dessert of hoofdgerecht

Een samenstelling van verschillende soorten kaas qua smaak, structuur, herkomst en melksoort. Aangevuld met vers en gedroogd fruit, allerlei noten en rozijnen. Vanaf minimum 2 personen
 Dessert 175 gr/pers **€8.25**
 Hoofdgerecht 250 gr/pers **€10.75**

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

SLAGERIJ**Lotdts**

Wolfsdonk-dorp 12 • 3201 Langdorp
013 772622 • www.slagerijlodts.be

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

Bestelling Kerstmis: voor woensdag 18/12
 Bestelling Nieuwjaar: voor woensdag 25/12

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTPERIODE

Maandag 23/12: 8u tot 12u!!!
 Dinsdag 24/12: KERSTAVOND van 8u tot 17u
 Woensdag 25/12: KERSTMIS van 7u30 tot 12u30
 donderdag 26/12: gesloten

Vrijdag, zaterdag en zondag normale openingsuren

Maandag 30/12: 8u tot 12u !!!
 Dinsdag 31/12: OUDJAAR van 8u tot 17u
 Woensdag 1/1/20: NIEUWJAAR van 9u tot 12u

DONDERDAG 2/1/20 EN VRIJDAG 3/1/2020 GESLOTEN
 We zijn terug open op zaterdag 4/1/2020

**Wij danken u
 voor het vertrouwen en
 wensen u allen alvast
 heerlijke feestdagen en
 een gezond 2020!!!**