

Verse vleessoorten

In ons assortiment:

- Extra rosbief
- Fondue vlees
- Varkenshaasje
- Kalkoengebraad
- Tournedos
- Duroc varkenskroontje
- Orloffgebraad
- Kalkoenroulade
- Filet pur
- Varkensgebraad
- Kalfsgebraad
- Lamskroontje

Op bestelling:

- Osso Bucco
- Foie Gras
- Opgevlude kalkoen
- Kwartels
- Eendenborstfilet
- Hertenfilet & -ragout
- Runds- en kalfstong
- Vers konijn
- Opgevlude kip
- Parelhoen
- Fazant & fazantfilet
- Everzwijnfilet & -ragout
- Varkenswangetjes
- Konijnenbillen
- Parelhoenfilet
- Hazenrug

Praktische tips

Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen en de nodige aandacht aan uw bestelling te kunnen garanderen, vragen wij U uw bestelling tijdig door te geven:

Bestellingen voor Kerst uiterlijk tegen vrijdag 20 december 2019 doorgeven
Bestellingen voor Oudjaar uiterlijk tegen vrijdag 27 december 2019 doorgeven

WIJ ZIJN OPEN

Maandag 23 december en 30 december van 8u tot 12u
Dinsdag 24 december en 31 december van 8u tot 16u
Woensdag 25 december en 1 januari van 10u tot 12u (enkel afhalingen)

Tevens om onze producten verzorgd af te leveren,
zijn wij genooddaakt een borg te vragen voor onze borden, schotels en toestellen.
Deze borg ontvangt U uiteraard terug bij het in goede staat afleveren van deze goederen.

Extra nieuws

De winkel in Zeveneken blijft **OPEN TIJDENS DE WEGENWERKEN**.
Als u ons moeilijker kan bereiken, kan u ook terecht in onze winkel in Lokeren,
Heiendestraat 12, tel. 09 336 47 66

Gedurende deze wegenwerken kunnen bestellingen boven €20
GRATIS door ons **AAN HUIS GELEVERD** worden op dinsdag en vrijdag.

U kan deze telefonisch of via mail doorgeven
op tel. 09 355 59 12 of info@slagerij-kurtenleen.be

Kurt en Leen en hun medewerkers wensen jullie een fijn
eindejaar en de allerbeste wensen voor 2020

KWALITEITSSLAGERIJ
KURT & LEEN
Since 2007

Eindejaarsfolder
2019 - 2020



St. Elooistraat 34 | 9080 Lochristi | T/F 09 355 59 12
Heiendestraat 12 | 9160 Lokeren | T/F 09 336 47 66
info@slagerij-kurtenleen.be | Volg ons op 

Aperitief

Assortiment koude hapjes vlees (3st.):

- Snoepje van gerookte ham, gevuld met kruidenkaas & meloen
- Hapje van handgesneden rundstartaar
- Gemarineerd kaasstaafje met tomaat & kruiden

€3.75

Assortiment koude hapjes vis (3st.):

- Haringhapje met cherry
- Gegrilde tonijn met zeegroenten
- Canneloni van gerookte zalm op een bedje van wakame

€3.75

Assortiment koude hapjes gemengd (6st.):

€7.50

Assortiment warme hapjes (20st.)

€15.00

Huisbereide soepen

Tomatenroomsoep met balletjes

Witloofsoep met garnaltjes

Vissoepje van het huis

€4.00/liter

€5.00/liter

€7.50/liter

Voorgerecht

Huisgemaakte kaaskroketter

Huisgemaakte garnaalkroketter

Vitello Tonato

Zeevruchtencocktail

Rundscarpaccio met parmezaanschilfers & rucolla

Scampi (5st) "Diabolique"

Normandische tongrolletjes (3st)

€2.50/st

€3.00/st

€8.00/pp

€8.00/pp

€8.00/pp

€8.00/pp

€8.00/pp

Hoofdgerecht

Krokante speenvarkenrug, bruine vleessaus met spek & zilveruitjes en wintergroentjes

Kalkoengebraad met champignonsaus, witloof & peertjes met passievrucht

Normandische tongrolletjes (5st)

Duroc varkenshaasje met pepersaus & wintergroentjes

Kalkoenrolletje met feestelijke vulling in mandarijnsaus, witloof & peertjes

Stoofpotje van wild met witloof, appel en veenbesjes

€13.00/pp

€13.00/pp

€16.00/pp

€16.00/pp

€16.00/pp

€18.00/pp

Alle hoofdgerechten worden voorzien met een keuze uit volgende aardappelbereidingen, die tevens ook apart te verkrijgen zijn: Verse aardappelkroketjes, gratin of puree.

Belegde broodjes

Dit kan enkel besteld worden bij een minimum van 20 broodjes.

- Assortiment mini-broodjes met divers beleg

- Assortiment mini-broodjes met divers beleg, gegarneerd met groentjes

€ 0.85/st.

€ 0.95/st.

Gezelligheidsschotel

Fondue (9 verschillende vleessoorten)

Gourmet (10 verschillende vleessoorten)

Gourmet/Fondue junior (voor de kindjes)

Gourmet special (10 gemarineerde vleessoorten + scampi)

Steengrill (8 verschillende vleessoorten, zonder gehakt)

Teppanyaki (13 verschillende vis- & vleessoorten)

€9.50/pp

€9.50/pp

€6.00/pp

€12.00/pp

€12.00/pp

€14.00/pp

Tevens bij ons verkrijgbaar: 2 assortimenten sausjes:

1) tartaar-, cocktail- & provençaalse saus 2) Look-, peper- & chilisaus.

U kan fonduestellen, gourmet- & teppanyakiplaten gebruiken. Hiervoor rekenen wij waarborg aan.

Koud buffet vlees - vis

Dit kan enkel besteld worden bij een min. van 6 personen, en dit aan €18.00/pp.

- Gerookte zalm

- Perzik - tonijn

- Rauwe ham met meloen

- Hespenrolletje met asperges

- Heilbot

- Varkensgebraad

- Gekookt eitje

- Gebraden kippenboutje

- Tomaat - garnaal

- Fricandon & Kippenwit

- Rosbief

- Garnituur

Koude groentenschotel

Bestaande uit: gemengde sla, tomaat, boontjes, geraspte wortelen, komkommerschijfjes & aardappelsalade. Dit kan besteld worden aan €5.00/pp.

Charcuterieschotel

Wij bieden U de keuze uit 2 met fruit gegarneerde schotels:

Classic (200gr/pp):

- Gekookte beenham

- Salami

- Kippenwit

- Mosterspek

- Rauwe Ham

- Paté van het huis

- Fricandon van het huis

- Preparé

- Krabsla

Dit kan enkel besteld worden bij een min. van 6 personen en dit aan €7.50/pp.

Deluxe (250gr/pp):

- Gekookte beenham

- Varkensgebraad

- Kippenwit

- Gerookte kalkoenfilet

- Zigeunersalami

- Ganda Ham

- Paté van het huis

- Rosbief

- Preparé

- Fricandon van het huis

- Hespensla+ei

- Krabsla

Dit kan enkel besteld worden bij een min. van 6 personen en dit aan €10.00/pp.

Kaasschotel

Uit ons assortiment Franse, Belgische en enkele eindejaarskazen maken wij U een heerlijke kaasplank vergezeld van rozijnen, noten en fruit.

Als hoofdgerecht (300gr):

€10.00/pp

Als dessert (150gr):

€6.00/pp