

## Fondue en Gourmet

- Fondue** 9,50 €/pers.  
Mix van min. 300g per pers.
- Rundsblokjes
  - Varkensblokjes
  - Kalkoenblokjes
  - Kippenblokjes
  - Gehaktballetjes
  - Chipolata
- (Groenten en sauzen niet inbegrepen)

- Gourmet en steengrill** 10,50 €/pers.  
Mix van min. 300g per pers.
- Biefstuk
  - Varkenslapje
  - Kalkoenlapje
  - Kippenlapje
  - Hamburger
  - Chipolata
  - Vink
- (Groenten en sauzen niet inbegrepen)

- Gourmet special** 11,50 €/pers.  
Mix van min. 300g per pers.
- Biefstuk
  - Varkenslapje
  - Kalkoenlapje
  - Kippenlapje
  - Lamsvlees
  - Kalfsvlees
  - Hamburger
  - Chipolata
  - Vink
- (Groenten en sauzen niet inbegrepen)

- Fondue compleet** 16.50€/pers.  
Idem als fondue maar dan met groenten, aardappelsla, pastasalade en sauzen

- Gourmet special compleet** 18.50 €/pers.  
Idem als gourmet maar dan met groenten, aardappelsla, pastasalade en sauzen

- Groentenschotel koud** 6.50 €/pers

- Groentenschotel warme groentjes** 7.50 €/pers



## Kaasschotel

- Alle schotels worden afgewerkt met noten en fruit
- Hoofdschotel 14.00 €/pers.
  - Dessert 8.00 €/pers.

## Zoete Afsluiters

- Chocolademousse wit en bruin 2.40 €/st
- Tiramisu 2.80 €/st
- Rijstpap geel 2.00 €/st
- Fruitsalade 2.50 €/st

## Openingsuren winkel

- Donderdag 24 dec 2020: open van 08u00 tot 16u00  
Vrijdag 25 dec 2020: open van 08u00 tot 12u00  
Donderdag 31 dec 2020: open van 08u00 tot 15u00  
Vrijdag 1 jan 2020: gesloten

Beste klanten,  
om al uw gerechten met de beste zorgen klaar te maken,  
vragen wij u minstens 5 dagen op voorhand te bestellen.

Wij wensen u  
een prettige Kerst  
en een gelukkig 2021



MENU

FEESTFOLDER 2020-2021

Slagerij Ysebaert

Stationstraat 30 · 2235 Westmeerbeek  
Tel.: 016/69 70 72  
Fax: 016/69 41 07

Markten:

Ma: Brasschaat / Di: Schilde / Woe: Borgerhout /  
Za: Geel / Zo: Herentals

[www.slagerij-ysebaert.be](http://www.slagerij-ysebaert.be)

## Tapas

- Olijven diverse soorten
- Gevulde pepers
- Ansjovis op spiesjes
- Zongedroogde tomaatjes
- Fetakaas met olijven

## Voorgerechten

- Carpaccio van de chef met pijnboompitten en Parmezaanse kaas 8.80 €/pers
- Visbordje met gerookte zalm, heilbot en forel 8.80 €/pers
- Parmaham met meloen 6.50 €/pers
- Grijs garnalen en scampi cocktail 9.50 €/pers
- Paté van wild met garnituur 6.50 €/pers

## Soepen

- Minestrone soep 3.50 €/liter
- Tomatenroomsoep 4.50 €/liter
- Boschampignonsoep 4.50 €/liter
- Kippensoep 3.50 €/liter
- Groentensoep 3.50 €/liter
- Kervelsoep 3.50 €/liter
- Aspergeroomsoep 4.50 €/liter



## Hoofdgerechten

- Varkenshaasje met saus naar keuze 16.00 €/pers
- Orloffgebraad met vleessaus 13.00 €/pers
- Kalkoenrollade met fruitsaus 14.50 €/pers
- Filetgebraad met saus naar keuze 13.00 €/pers
- Konijnenbout in biersaus 15.00 €/pers
- Stoofpotje van wild 17.00 €/pers
- Kabeljauwhaasjes met garnalen en prei 22.50 €/pers

*Bij de warme hoofdgerechten zijn warme groentjes en 8 kroketten of puree per persoon inbegrepen*

*Diverse sauzen pepersaus, champignonsaus, vleessaus, provencaalse saus*

## Specialiteiten

- Gevulde kalkoen vers 14.00 €/kg
- Gevulde kalkoen gebakken 15.00 €/kg

## Runderrassen Dry aged

Hereford, Wit-Blauw, Holstein, Jersey



## Koude Buffetten

**Koud Buffet "Luxe"** 20.00 €/pers.  
Assortiment van fijne vlees- en viswaren

- Zalmschotel
- 3 soorten gerookte vis
- Opgevlude eitjes
- Rosbief met groentjes
- Varkensgebraad met fruit
- Hamrolletjes met asperges
- Kippenboutjes
- Koude patatjes
- Sauzen: tartaar en cocktail

**Koud Buffet "Classic"** 16.00 €/pers.  
Assortiment van fijne vleeswaren

- Rauwe hesp met meloen
- Rosbief met groentjes
- Varkensgebraad met fruit
- Hamrolletjes met asperges
- Kippenboutjes
- Koude patatjes
- Saus: tartaar

### Diverse wildsoorten

- Haas
- Fazant
- Patrijs
- Wild konijn
- Bosduif
- Hert
- Ree
- Everzwijn

