

## Fondue en Gourmet

- Fondue** 11.50 €/pers.  
*Mix van min. 300g per pers.*
- Rundsblokjes
  - Varkensblokjes
  - Kalkoenblokjes
  - Kippenblokjes
  - Gehaktballetjes
  - Chipolata
- (Groenten en sauzen niet inbegrepen)*

- Gourmet en steengrill** 12.50 €/pers.  
*Mix van min. 300g per pers.*
- Biefstuk
  - Varkenslapje
  - Kalkoenlapje
  - Kippenlapje
  - Hamburger
  - Chipolata
  - Vink
- (Groenten en sauzen niet inbegrepen)*

- Gourmet special** 13.50 €/pers.  
*Mix van min. 300g per pers.*
- Biefstuk
  - Varkenslapje
  - Kalkoenlapje
  - Kippenlapje
  - Mini ronds brochet
  - Kalfsvlees
  - Hamburger
  - Chipolata
  - Vink
- (Groenten en sauzen niet inbegrepen)*

- Fondue compleet** 18.50€/pers.  
Idem als fondue maar dan met groenten, aardappelsla, pastasalade en sauzen

- Gourmet special compleet** 20.50 €/pers.  
Idem als gourmet maar dan met groenten, aardappelsla, pastasalade en sauzen

- Groentenschotel koud** 7 €/pers

- Groentenschotel warme groentjes** 8 €/pers

## Kaasschotel

- Alle schotels worden afgewerkt met noten en fruit
- Hoofdschotel 16.00 €/pers.
  - Dessert 10.00 €/pers.

## Zoete Afsluiters

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

## Openingsuren winkel

- |                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| Donderdag 23 dec 2021: | gesloten                 |
| Vrijdag 24 dec 2021:   | open van 08u00 tot 16u00 |
| Zaterdag 25 dec 2021:  | open van 08u00 tot 12u00 |
| Zondag 26 dec 2021:    | open van 08u00 tot 12u30 |
| Maandag 27 dec 2021:   | gesloten                 |
| Dinsdag 28 dec 2021:   | open van 08u00 tot 18u30 |
| Woensdag 29 dec 2021:  | open van 08u00 tot 18u30 |
| Donderdag 30 dec 2021: | gesloten                 |
| Vrijdag 31 dec 2021:   | open van 08u00 tot 15u00 |
| Zaterdag 1 jan 2021:   | gesloten                 |
| Zondag 2 jan 2022:     | 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 2022

# FEESTFOLDER 2021-2022

## Slagerij Ysebaert

Stationstraat 32  
2235 Westmeerbeek  
Tel.: 016/69 70 72

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 9.80 €/pers
- Visbordje met gerookte zalm, heilbot en forel 9.80 €/pers
- Parmaham met meloen 7.50 €/pers
- Grijs garnalen en scampi cocktail 10.50 €/pers
- Paté van wild met garnituur 7.50 €/pers

## Soepen

- Minestrone soep 4.50 €/liter
- Tomatenroomsoep 5.50 €/liter
- Boschampignonsoep 5.50 €/liter
- Kippensoep 4.50 €/liter
- Groentensoep 4.50 €/liter
- Kervelsoep 4.50 €/liter
- Aspergeroomsoep 5.50 €/liter

## Hoofdgerechten

- Varkenshaasje met saus naar keuze 18.00 €/pers
- Orloffgebraad met vleessaus 15.00 €/pers
- Kalkoenrollade met fruitsaus 16.50 €/pers
- Filetgebraad met saus naar keuze 15.00 €/pers
- Konijnenbout in biersaus 17.00 €/pers
- Stoofpotje van wild 19.00 €/pers
- Kabeljauwhaasjes met garnalen en prei 24.50 €/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 16.00 €/kg
- Gevulde kalkoen gebakken 17.00 €/kg

## Runderrassen Dry aged

Hereford, Wit-Blauw, Holstein, Simmental

## Koude Buffetten

**Koud Buffet "Luxe"** 22.00 €/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"** 18.00 €/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