# Extra's

## Sauzen

Koude sauzen
*look, tartaar, cocktail, curry, barbecue, fonduesaus, mayonaise*
*Al deze sauzen zijn huisgemaakt.*

Warme sauzen
*Peperroomsaus, champignonsaus, suprèmesaus, jagersaus, currysaus, béarnaisesaus, fruitsaus, klaargemaakte kriekjes*

## Groenteschotel

Voor bij fondue, gourmet of steengril
*Koude aardappelen niet inbegrepen*

## Brood

Assortiment feestbroodjes (5 stuks)
Wit stokbrood
Bruin stokbrood
Boerenpistolets

# Kaasschotel

Hoofdgerecht
*200 à 250 gr per persoon met afgarniering*
Dessert
*100 gr per persoon met afgarniering*
Notenbrood
Dadelbrood
Vijgenbrood

# Dessert

Tiramisu van het huis
Tiramisu met advocaat
Chocomousse
Hoeverijstpap met saffraan
Witte vanillerijstpap met kriekjes
Minidessertglaasjes (40 gr)
- Amandel - framboos
- Praliné
- Mango - caramel
- Trio chocolade

Miniassortiment 'sans souci'
*Gebakjes met verschillende smaken van mousses*

# Regel nu nog een zorgeloos feest

## Bestellingen

Gelieve 8 dagen op voorhand uw bestelling door te geven. Voor later geplaatste bestellingen kunnen we niet garanderen dat deze tijdig klaar zijn.
Bestellingen kunnen geplaatst worden in de winkel of per e-mail naar Kurt.Asselberghs1@telenet.be. Een bestelling via e-mail is pas definitief nadat u een antwoord van ons kreeg.

## Verhuur

Wij verhuren elektrische streengrills, fondue- en woktoestellen
Huurprijs per toestel
Waarborg per toestel

## Waarborgen

Wij zijn begaan met het milieu en gebruiken geen wegwerpmateriaal, enkel herbruikbare schotels en ovenschotels. Daarom vragen wij een waarborg. Daarnaast vragen we de schotels binnen de drie dagen terug te brengen, te tellen vanaf de datum waarop uw bestelling werd afgehaald.
De waarborg krijgt u terug onder de vorm van een aankoopbon.
Opgelet, op deze bons wordt niet weergegeven

# Onze openingsuren tijdens de feestdagen

## Kerstmis

**Donderdag 24/12/2020**
08.00 uur - 12.30 uur / 13.30uur - 16.00 uur
**Vrijdag 25/12/2020**
Enkel bestellingen afhalen tussen 11.00 uur en 12.00 uur
**Zaterdag 26/12/2020**
08.00 uur - 12.30 uur

## Nieuwjaar

**Donderdag 31/12/2020**
08.00 uur - 12.30 uur / 13.30uur - 16.00 uur
**Vrijdag 01/01/2021**
Enkel bestellingen afhalen tussen 11.00 uur en 12.00 uur
**Zaterdag 02/01/2021**
08.00 uur - 12.30 uur

*Wij danken u voor uw vertrouwen en wensen u alvast een zalig kerstfeest en gelukkig nieuwjaar!*

*Kurt & Hilde*

*"Deze folder is onder voorbehoud van druk- en/of prijsfouten.*
*Bepaalde producten zijn onderhevig aan dagprijsschommelingen en of stockbreuk.*
*Tijdens de feestdagen kunnen wij niet toestaan dat er wordt afgeweken van de bestaande formules uit deze folder.*
*Deze folder vervangt alle vorige feestfolders"*

Asselberghs
Kwaliteitsslagerij

# Feestfolder

**Dorpstraat 11 - 2500 Koningshooikt**
**☎tel.03/482.11.19**
**Kurt.Asselberghs1@telenet.be**

Zorgeloos genieten tijdens de feestdagen met vrienden en familie. Slagerij Asselberghs-Buts maakt het mogelijk door een ruim assortiment aan te bieden waarmee u uw gasten kan verwennen van bij het aperitief tot aan het dessert!

## Aperitiefhapjes uit de oven

Gemengd assortiment
Mini pizza de luxe
Mini worstenbroodjes
Mini Sint-Jacobsschelpjes
Mini krabschelpjes
Mini quiche zalm
Mini quiche Lorraine
Lucifers
Chicken aperitos
Bladerdeeghapjes met kabeljauw

tip *Verwarm je oven 10 min. voor op 200 °C - Plaats je hapjes erin - Warm ze gedurende 10 min. op 180 °C verder op - Genieten maar!*

## Koude voorgerechten

Carpaccio rundvlees met parmezaanschilfers
Bordje wildpastei met konfijt (min. 4 pers.)
Tapasbordje (min. 4 pers.)
Vitello Tonnato
Tataki van tonijn met algensalade

## Warme voorgerechten

Sint-Jacobsschelp
Garnaalkroketten
Kaaskroketten
Gevogeltekroketten
Wildragout in feestkorfje
Scampipannetje
Sint-Jacobspannetje
Vispannetje

## Verse soepen uit eigen keuken

Tomatencrème met balletjes
Aspergecrèmesoep
Boschampignonscrème
Witloofcrèmesoep met snippes gerookte zalm
Heldere bouillon van bosduif met fijne groentjes
Zeebrugse visserssoep met stukjes kabeljauw

*Al onze warme gerechten zijn met de meeste zorg bereid en ovenklaar. Verwarm je oven gedurende 10 min. voor op 200 °C - Plaats de gerechten in de oven - Warm ze gedurende 35 min. op op 160 °C - Verras uw gasten met een heerlijk feestmaal!*

tip

## Warme gerechten

Gevuld jong haantje op grootmoeders wijze
Konijnenbillen op Vlaamse wijze
Hertenragout
Everzwijnenragout grand-mère
Ossetong Madeira
Kalkoentournedos met Mandarin Napoleon
Vispannetje
Zalm met duo van asperges
Zalmfilet gegrild met suprèmesaus
Normandische tongen (4 stuks p.p.)
Kabeljauwhaasje in preiroom
Ardens gebraad
Varkenshaasje met peper- of champignonssaus
Hinderagout met veenbessensaus
Varkenswangetjes met Rodenbach en zwarte peper
Gebraden gevulde kalkoen (porto champignons)
Ongebraden gevulde kalkoen (porto champignons)
Gevulde parelhoen suprème in druivensaus
Vidéevulling van het huis

**Deze warme gerechten zijn te verkijgen met:**

Verse aardappelkroketjes (6 p.p.)
Verse amandelkroketjes (6 p.p.)
Aardappelpuree (250 gr p.p.)
Aardappelgratin (300 gr p.p.)
Krieltjes om te bakken, met fijne kruiden (250 gr p.p.)
Pastinaakpuree (250 gr p.p.)
Knolselderpuree (250 gr p.p.)
Koude aardappeltjes (250 gr p.p.)
Krokines met veenbessen
Krokines met truffel
Warme groentjes
*witloof, boontjes in gerookt spek, gestoofde worteltjes, gebakken champignons*
Stoofpeertjes rode wijn
Stoofpeertjes passievrucht
Appeltjes gevuld met veenbessen

**Ook verkrijgbaar op bestelling**

Wild of delen van wild en gevogelte, gelieve dit minstens drie werkdagen op voorhand te bestellen.

## Feestbuffet vanaf 6 personen

Vleesbuffet
*Rosbief, varkensgebraad, tomaat gevuld met vleessla, kippenboutjes met fruitsaus, paté van de chef, hamrolletje met asperge, gevuld eitje, groentekrans, koude aardappelen, cocktail- en tartaarsaus*

Visbuffet
*Gepocheerde zalm, gerookte heilbot, gerookte zalm, gerookte forel, tomaat garnaal, gevuld eitje met krab, groentekrans, koude aardappelen, cocktail- en tartaarsaus*

## Gezellig samen aan tafel

### Fondue

Gemengde fondue
*Rund, varken, kip, vleesballetjes, spekvinkjes*

Fondue speciale
*Gemengde fondue + kaasblokjes in gerookt spek en vinkje*

Kinderfondue
*Gemengde vleesballetjes, vinkje, kip en rund*

### Gourmet

Gourmetbuffet
*Biefstuk, kipfilet, kalfsteak, spekvinkje, hamburgetje, worstje, schnitzel en saté*

Gourmetbuffet lam
*Gourmetbuffet + lamsvlees*

Kindergourmet
*Kipfilet, spekvinkje, hamburgertje, worstje*

### Steengrill

Steengrill
*Fijn gesneden biefstuk, kalfsburgertje, varkenshaasje, kalkoenfilet, worstje, enveloppe van Ardense ham met kaas en lamskoteletje*

Steengrill speciale
*Steengrill + gemarineerde scampi en geitenkaas in gerookt spek en provençaalse kruiden*

### Wok vanaf 4 personen

Wokpakket
*Scampi met warme cocktailsaus, kalkoenreepjes, varkensreepjes, rundreepjes, dit alles gemarineerd. Vergezeld van de nodige deegwaren, rijst, groenten en twee sausjes*

tip *Zelf geen fondue-, gourmet-, of woktoestel? Geen nood! Wij verhuren elektrische streengrills, fondue- en woktoestellen.*

*Huurprijs per toestel €6,50 - Waarborg per toestel €50,00*