

Extra's

Sauzen

Koude sauzen 100 gr €1,00 - 250 gr €2,10 - 500 gr €4,00
look, tartaar, cocktail, curry, barbecue, fonduesaus, mayonaise
Al deze sauzen zijn huisgemaakt.

Warme sauzen

Peperroomsaus, champignonsaus, suprèmesaus, €12,50/kilo
jagersaus, béarnaisesaus

fruitsaus, klaargemaakte kriekjes €10,00/kilo

Groentenschotel

Voor bij fondue, gourmet of steengril €6,95 p.p.
Koude aardappelen niet inbegrepen

Brood

Assortiment feestbroodjes (5 stuks) €2,80/assortiment

Wit stokbrood €1,57/stuk

Bruin stokbrood €2,25/stuk

Kaasschotel

Hoofdgerecht €16,95 p.p.
250 gr per persoon met afgarniering

Dessert €12,95 p.p.
150 gr per persoon met afgarniering

Notenbrood €2,60 p.p.

Dadelbrood €1,70 p.p.

Vijgenbrood €1,66 p.p.



Dessert

Tiramisu van het huis € 2,65/stuk

Tiramisu met advocaat € 2,95/stuk

Chocomousse € 2,50/stuk

Hoeverijstap met saffraan € 2,65/stuk

Witte vanillierijstap met kriekjes € 2,95/stuk

Verrassingsdessertglasje € 3,10/stuk

Miniassortiment 'sans souci' € 9,40/assortiment

4 gebakjes met verschillende smaken van mousses

Regel nu nog een zorgeloos feest

Bestellingen

Gelieve 8 dagen op voorhand uw bestelling door te geven. Gebruik hiervoor ons bestelformulier (te verkrijgen in de winkel of terug te vinden op onze website). Later geplaatste bestellingen kunnen we niet meer aanvaarden.

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 €7,20

Waarborg per toestel €50,00

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

Zaterdag 24/12/2022

08.00 uur - 12.30 uur / 13.30 uur - 15.00 uur

Zondag 25/12/2022

Enkel bestellingen afhalen tussen 11.00 uur en 12.00 uur

Maandag 26/12/2022

08.00 uur - 12.30 uur

Nieuwjaar

Zaterdag 31/12/2022

08.00 uur - 12.30 uur / 13.30 uur - 15.00 uur

Zondag 01/01/2023

Enkel bestellingen afhalen tussen 11.00 uur en 12.00 uur

Maandag 02/01/2023

gesloten

Informeer naar onze opties voor de feestdagen

www.slagerijasselberghs.be

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
Kwaliteitslagerij

Feestfolder

Dorpstraat 11 - 2500 Koningshooikt

TEL 03/482.11.19

MAIL kurt.asselberghs1@telenet.be

WWW.SLAGERIJASSELBERGHS.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	€1,05/stuk
Mini pizza de luxe	€1,35/stuk
Mini worstenbroodjes	€0,95/stuk
Mini Sint-Jacobsschelpje	€2,35/stuk
Mini krabschaaltjes	€1,10/stuk
Mini quiche zalm	€1,30/stuk
Mini quiche Lorraine	€0,95/stuk
Lucifers per 10 stuks (16 cm lang)	€9,90/10 stuks
Chicken aperitos	€18,65/kg
Oesters Fine Champagne	€3,20/stuk



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 parmezaanschilders	€9,50 p.p.
Bordje wildpastei met konfijt (min. 4 pers.)	€9,50 p.p.
Tapasbordje (min. 4 pers.)	€9,50 p.p.
Vitello Tonnato	€9,50 p.p.
Carpaccio van gegrilde tonijnfilet met garnituur	€10,90 p.p.

Warme voorgerechten

Sint-Jacobsschelp met puree	€11,75/stuk
Garnaalkroketteren	€4,65/stuk
Kaaskroketteren	€2,35/stuk
Wildragout in feestkorfje	€8,50/stuk
Scampipannetje (6 stuks)	€9,00/stuk
Vispannetje	€9,00/stuk

Verse soepen uit eigen keuken

Tomatencrème met balletjes	€5,50/liter
Aspergecrèmesoep	€6,00/liter
Boschampignonscrème	€5,50/liter
Witloofcrèmesoep met snippes gerookte zalm	€6,50/liter
Zeebrugse visserssoep met stukjes kabeljauw	€11,15/liter
Kreeftensoep	€10,65/liter



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 hoofdgerechten

Konijnenbillen op Vlaamse wijze	€11,65 p.p.
Hertenragout	€9,95 p.p.
Everzwijnenragout grand-mère	€10,50 p.p.
Ossetong Madeira	€9,50 p.p.
Vispannetje	€10,50 p.p.
Normandische tongen (4 stuks p.p.)	€16,25 p.p.
Kabeljauwhaasje in preiroom	€12,85 p.p.
Ardens gebrad	€10,95 p.p.
Varkenshaasje met peper- of champignonssaus	€10,50 p.p.
Gebraden gevulde kalkoen	€26,35/kg
Ongebraden gevulde kalkoen	€17,50/kg
Gevulde parelhoen suprême in druivensaus	€14,50 p.p.
Vidéevulling van het huis	€18,50/kg
Kalkoennootjes met veenbessensaus	€8,25 p.p.
Kalkoenstoofpotje	€18,50/kg

Deze warme gerechten zijn te verkrijgen met:

Verse aardappelkroketjes (6 p.p.)	€0,26/stuk
Verse amandekroketjes (6 p.p.)	€0,38/stuk
Aardappelpuree (250 gr p.p.)	€2,15 p.p.
Aardappelgratin (300 gr p.p.)	€2,50 p.p.
Krieltjes om te bakken, met fijne kruiden (250 gr p.p.)	€2,65 p.p.
Pastinaakpuree (250 gr p.p.)	€3,00 p.p.
Knolselderpuree (250 gr p.p.)	€2,95 p.p.
Koude aardappeltjes (250 gr p.p.)	€2,25 p.p.
Wortelpuree	€2,30 p.p.
Savooipuree	€2,30 p.p.
Warme groentjes witloof, boontjes in gerookt spek, gestoofde worteltjes, gebakken champignons	€8,20 p.p.
Stoofpeertjes rode wijn	€1,70/stuk
Stoofpeertjes passievrucht	€1,70/stuk
Appeltjes gevuld met veenbessen	€2,15/stuk

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 €26,35 p.p.
Rosbief, varkensgebraad, tomaat gevuld met vleessla, kippenboutjes met fruitsaus, paté van de chef, hamrolletje met asperge, gevuld eitje, groentenkrans, koude aardappelen, cocktail- en tartaarsaus

Visbuffet €31,15 p.p.
Gepocheerde zalm, gerookte heilbot, gerookte zalm, gerookte forel, tomaat garnaal, gevuld eitje met krab, groentenkrans, koude aardappelen, cocktail- en tartaarsaus

Gezellig samen aan tafel

Fondue

Gemengde fondue	€12,15 p.p.
Rund, varken, kip, vleesballetjes, spekvinkjes	
Fondue speciale	€13,50 p.p.
Gemengde fondue + kaasblokjes in gerookt spek en vinkje	
Kinderfondue	€6,50 p.p.
Gemengde vleesballetjes, vinkje, kip en rund	

Gourmet

Gourmetbuffet	€12,95 p.p.
Biefstuk, kipfilet, kalfsteak, spekvinkje, hamburgertje, worstje, schnitzel en saté	
Gourmetbuffet lam	€13,80 p.p.
Gourmetbuffet + lamsvlees	
Kindergourmet	€6,50 p.p.
Kipfilet, spekvinkje, hamburgertje, worstje	

Steengrill/ Teppanyaki

Steengrill	€14,30 p.p.
Fijn gesneden biefstuk, kalfsburgertje, varkenshaasje, kalkoenfilet, worstje, escalope met ham en kaas en lamskoteletje	
Steengrill speciale	€15,90 p.p.
Steengrill + gemarineerde scampi en geitenkaas in gerookt spek en provençalse kruiden	

Wok vanaf 4 personen

Wokpakket	€18,50 p.p.
Scampi met warme currysous, kalkoenreepjes, varkensreepjes, rundreepjes, dit alles gemarineerd. Vergezeld van de nodige deegwaren, rijst, groenten.	



tip

Zelf geen fondue-, gourmet-, of woktoestel? Geen nood! Wij verhuren elektrische steengrills, fondue- en woktoestellen. Huurprijs per toestel €7,20 - Waarborg per toestel €50,00