Slagerij Derks Traiteur

ONZE SPECIALITEITEN VOOR DE FEESTDAGEN

Wat zet U tijdens de Kerst op tafel? Die vraag heeft ons geïnspireerd om U te verrassen met heerlijke suggesties voor een compleet Kerstdiner!

Huisgemaakte soepen
* Bospaddenstoelensoep
* Toscaanse Tomatensoep
* Ossenstaartsoep
* Franse mosterdsoep
* Groentesoep
* Tomatencrèmesoep

Voorgerechten

* Runderragout	€ 1,55/100gr
* Kalfsragout	€ 1,85/100gr
* Kip-champignonragout	€ 1,35/100gr
* Originele Serranoham Trevélezham, 20 maanden gerijpt	€ 5,50/100gr
* Carpaccio Runderbief	€ 3,50/p.p.
* Pesto dressing Heerlijk voor bij de carpaccio	€ 0,45/stuk

Voor een eigengemaakte kerstsoep
* Schenkel
* Mager soepvlees
* Bouillonschijf
* Soepballetjes (±200gr)
* Ossenstaart
* Kalfsschenkel
* Kalfspoulet
* Kalfsgehakt

Varkensvleesspecialiteiten
* Varkenshaas
* Varkensmedaillon
* Kerstrollade ± 1 kg
* Varkensfiletrollade
* Schouderfiletrollade
* Halfom rollade (½ runds / ½ varkens)
* Beenhammetjes vers (vanaf 500 gram)
  Naturel of Bourgondisch gekruid.

Kalfsspecialiteiten
* Kalfsoester
* Kalfsfricandeau
* Kalfsschnitzel
* Kalfsbiefstuk
* Kalfsrollade
* Ossobucco
* Kalfsgehakt
* Kalfstong

Livar specialiteiten *Heerlijk Limburgs Kloostervarken met een onderscheidende smaak, rijper en gemarmerd en voor de varkens een maximaal dierenwelzijn.*
3 sterren gecertificeerd!
Kortom: Smaak als beloning voor goede zorg!
* Livar rack
* Livar entrecote
* Livar rib-eye
* Livar schnitzels
* Livar rollade
* Livar oesters
* Livar fricandeau
* Livar procureur

Rundvleesspecialiteiten
* Haasbiefstuk
* Rosbief
* Rundertong
* Runderrollade
* Kogelbiefstuk
* Entrecôte
* Rib-eye
* Bavette

Lamsvlees
Nieuw Zeelands:
* Lamsfilet
* French Rex

Wild- en gevogelte specialiteiten
Vraag naar onze speciale uitgebreide wildlijst in onze slagerij of download deze vanaf onze website.

Sauzen voor onze vleesspecialiteiten
(Alle sauzen verpakt per 250 gram)
* Bospaddestoelensaus
* Champignonroomsaus
* Bruine peperroomsaus
* Stroganoffsaus
* Rode portsaus
* Beenhamsaus

Kant & Klare Hoofdgerechten

* Varkenshaas Forestiëre € 2,45/100gr
  Malse stukjes varkenshaas met verse paddestoelen en jus de veau
* Varkenshaas in Marsalasaus € 2,35/100gr
  Krokant gebakken varkenshaasblokjes in een romige saus met Marsalawijn en verse tuinkruiden
* Varkenshaas in champignonroomsaus € 2,30/100gr
* Boeuff Bourgignon € 2,75/100gr
  Botermals rundvlees in een klassieke rodewijnsaus met champignons, zilver-uitjes en spekjes
* Gebraden Konijnenbouten € 2,19/100gr
  In eigen jus gestoofd
* Hazenpeper € 2,79/100gr
  Hazenvlees gestoofd op klassieke wijze met rode wijn, speklardons, champignons en ontbijtkoek
* Stoverij van het hert € 2,79/100gr
  Boordevol mals hertenstoofvlees, groenten en fijne kruiden

Bijgerechten

* Aardappelpuree € 0,90/100gr
  (bakje ± 450 gram)
* Aardappelgratin € 1,25/100gr
  (bakje ± 300 gram)
* Verse rode kool € 1,05/100gr
  Volgens traditioneel recept
* Witlofrolletjes met ham en kaas per 4 rolletjes € 1,45/100gr
* Stoofpeertjes € 1,35/100gr

Feestelijke vleeswaren

Om de versheid van onze vleeswaren te garanderen, snijden we deze bij het ophalen van Uw bestelling.

* Gebakken Livar Beenham
* Livar gedroogde Kloosterham
* Kip aan 't spit
* Runderrookvlees
* Gebr. fricandeau
* Coburgerham
* Brabantse plaatham
* Seranoham
* Bourgondische Livar Beenham
* Pastrami
* Pancetta
* Gerookte kipfilet
* Gebraden Rosbief
* Wijncervelaat
* Ardennerham
* Parmaham
* Truffelsalami

Onze heerlijke eindejaars paté's

* Roompaté
* Cranberrypaté
* Livar veenbessenpaté
* Bourg.paté
* Notenpaté

Diverse vleesschotels

*Onze **gourmetschalen** worden op éénpersoonsschaaltjes gemaakt.*
*Onze **fondueschalen** worden op twee, drie óf vier persoons schalen gemaakt.*

* Fondue (± 350gr.) € 7,95/p.p.
  Kogelbiefstuk, kipfilet, kalkoenfilet, slavinkjes, Indische balletjes, gehaktballetjes en varkensfricandeau
* Fondue de Luxe (± 350gr.) € 8,95/p.p.
  Ook geschikt voor bouillonfondue. Kogelbiefstuk, kalfsbiefstuk, kipfilet, varkenshaas en kalkoenfilet
* Gourmet (± 350gr.) € 7,95/p.p.
  Kogelbiefstuk, varkensschnitzel, kipfilet, hamburger, vinkje, shoarma, kalkoen-oester, satéstokjes en kruidenbotercupje
* Gourmet de Luxe (± 350gr.) € 8,95/p.p
  Kogelbiefstuk, jambon de filet, kipfilet, varkenshaas, hamburger, vinkje, cordon blue, satéstokjes en kruidenbotercupje
* Kindergourmet (± 200gr/p.p.) € 3,50/p.p.
  Kipfilet, hamburger, vinkje, gehakt-schnitzel en satéstokje
* Wildgourmet (± 350 gram) € 15,90/p.p.
  Hertenbiefstuk, haasfilet, eendenborstfilet, konijn rugfilet, zwijnbiefstuk, wilde eendenfilet, fazant borstfilet, kwarteleitje en kruidenbotercupje

Wilt U een andere samenstelling, dan is het mogelijk om dit per soort te bestellen.
Deze losse vleessoorten zijn **alleen verkrijgbaar** in luxe bakjes van **± 200 gr**.
Deze kunt U zo op tafel presenteren.
U kunt een keuze maken uit o.a.:

* Lamsfilet
* Gem. speklapjes
* Hamburger
* Vinkje
* Varkensschnitzel
* Kogelbiefstuk
* Satéstokjes
* Jambon de filet
* Shoarma
* Kalkoenschnitzel
* Varkenshaas
* Katenhaasje
* Gem.kipfilet
* Lamsrack
* Haasbiefstuk
* Kalfsoester
* Biefstukreepjes
* Cordon Blue
* Kipfilet
* Vershoeksteak

Gourmet compleet

Het is ook mogelijk om een aanvulling op uw gourmet vleesschotel te bestellen. Dit bestaat uit:
Bakgroenten: paprika, champignons, roerbakmix, bistrokrieltjes
Twee soorten rauwkost en vers fruitsalade
Huzarensalade
Knoflooksaus, cocktailsaus, zigeunersaus
Stokbrood (onafgebakken) en kruidenboter
Te verkrijgen vanaf 4 personen € 7,50/p.p.

Lekkere hapjes voor een gezellige avond

* Indische balletjes	€ 1,89/100gr
* Snackballetjes	€ 1,89/100gr
* Spaanse frikandelletjes	€ 1,89/100gr
* Cocktailsatéstokjes	€ 2,99/100gr
* Gebr. kipkluifjes	€ 1,15/100gr
* Gebraden Spare-ribs	€ 1,39/100gr
* Roomboter Saucijzenstaaf	€ 4,25/stuk
* Roomboter Saucijzenkrans	€ 8,50/stuk
* Roomb.Saucijzenbroodjes	€ 2,90/2 stuks
* Roomb. mini sauc.broodjes	€ 3,00/6 stuks
* Worstenbroodjes	€ 6,00/5 stuks
* Mini worstenbroodjes	€ 3,25/5 stuks
* Runderworstenbroodjes	€ 7,50/5 stuks
* Italiaanse worstenbroodjes	€ 1,75/stuk
* Gevuld stokbroodje	€ 2,20/stuk
* Saltufo bolletje of gesneden	€ 4,25/stuk
* Kipknotsjes zonder been	€ 1,95/100gr
* Livarano Livar cervelaatworstje	€ 5,75/stuk

Heerlijke schepsalades

* Carpacciosalade	€ 2,45/100gr
* Bouillonsalade	€ 2,49/100gr
* Amsterdamse vleessalade	€ 2,25/100gr
* Pulled Porksalade	€ 2,59/100gr
* Vitello-tonatosalade	€ 2,79/100gr
* Ei salade	€ 1,75/100gr
* Kipsaté salade	€ 2,10/100gr
* Kipkerrie salade	€ 2,10/100gr
* Ei-hamsalade	€ 1,95/100gr
* Eitje-preitje salade	€ 1,99/100 gr
* Filet Americain	€ 1,70/100gr
* Krabsalade	€ 2,59/100gr
* Tonijnsalade	€ 2,30/100gr
* Garnalen- kreeftsalade	€ 3,25/100gr

Lekker en gemakkelijk onze salade- en hapjesschotels. Wij maken ze zelf met uitsluitend de lekkerste verse ingrediënten en met topproducten.

Hapjesschotels

* Borrelsnackschotel € 17,50/stuk
  Voor ± 6 à 8 personen
  Snackballetjes, cocktailsatéstokjes, cervelaatworstjes, grillworst, Spaanse frikandelletjes, Indische balletjes, blokjes jong belegen kaas.

* Tapasschotel € 19,95/stuk
  Voor ± 6 à 8 personen
  Serranoham, Parmaham, Truffelsalami, knoflookolijven, Livarano droge worst, peppadews roomkaas, walnotencervelaat

* Hapjes partypan klein (Elektrisch) € 27,90/stuk
  Pan zonder botjes, 65 hapjes.
  Indische balletjes, zwerfkeitjes, Spaanse frikandelletjes, mini kip satéstokjes, kipknotsjes, snackballetjes

* Hapjes partypan groot (Elektrisch) € 49,90/stuk
  130 hapjes, 6 verschillende soorten
  Indische gehaktballetjes, Spaanse frikandelletjes, mini kip satéstokjes, kipkluifjes, spare ribs, zwerfkeitjes

(Op de partypannen zit een borg van € 35,00)

Koude schotels

(vanaf 4 personen en alleen op bestelling)

* Huzarenschotel de Luxe € 7,95/p.p.
  Huzarensalade afgegarneerd met o.a. gevulde eieren, aspergerolletjes, rauwkost, vers fruit en diverse soorten luxe vleeswaren
* Hors d'oeuvre vis € 15,00/p.p.
  Huzarensalade afgegarneerd met o.a. 7 soorten vis, rauwkost, vers fruit en gevulde eieren
* Hors d'oeuvre
  ½ vis ½ vlees € 13,50/p.p.
  Combinatie van huzarenschotel en Hors d'oeuvre met 5 soorten vis
* Zalmschotel met vis € 16,00/p.p.
  Zalm/aardappelsalade gegarneerd met o.a. 7 soorten vis

BESTELLIJST UITERLIJK DINSDAG 17 DECEMBER INLEVEREN A.U.B.
De **eindejaarsbestelling uiterlijk vrijdag 27 december** inleveren.
Dit om teleurstellingen te voorkomen.

Openingstijden:

Maandag 23 dec. 8.00 – 18.00 uur
Dinsdag 24 dec. 8.00 – 15.00 uur
Dinsdag 31 dec. 8.00 – 16.00 uur

Alleen voor uw bestelde koude schotels bieden wij U de mogelijkheid om deze op **25 en 26 december tussen 10.30 uur tot 11.00 uur** af te halen.

Prijswijzigingen onder voorbehoud.

Bestelformulier

Naam: _____ Nr. klantenkaart: _____
Adres: _____ Afhaaldatum: _____
Plaats: _____ Gecontroleerd door (niet invullen):_____
Tel. Nr.: _____ Mobiel nr.: _____

Wij wensen U allen smakelijke Kerstdagen en een bijzonder goed 2020

Slagerij Derks
Oliemaat 9
5251 AG Vlijmen
Tel.: 073-5130263
Een winkel vol smaak!
www.slagerijderks.nl
info@slagerijderks.nl