

Gezellig aperitieven

Carpacciorolletje	€ 2,50 / stuk
Apero kippenboutje	€ 4 / 6 stuks
Mini worstenbroodje	€ 7,50 / 6 stuks
Huisbereide ovenhapjes (chorizo, pizza, kip en ham/kaasvulling)	€ 8 / 8 stuks € 16 / 16 stuks
Aperoglaasje met gerookte zalm en granny smith*	€ 3 / stuk
Aperoglaasje met tomaat, mozzarella en pesto*	€ 2,75 / stuk
Aperoglaasje met parelcouscous, kipfilet en sausje van zure room*	€ 2,75 / stuk
Pinsa van de chef	€ 9 / stuk



TAPASPLANK KLASSIEK

€ 35

Olijven, tapenade, zongedroogde tomaat, grissini,
2 soorten kaasblokjes, superano, grillworst, gebakken
balletje, droge worst en gevulde zoete pepertjes

TAPASPLANK DELUXE

€ 40

Olijven, tapenade, anjovis, grissini, 2 soorten kaasblokjes,
grillworst, bosham (gedroogde), mini salami, chorizo,
salamiroosje, mini balletjes en gevulde zoete pepertjes

Soepen

Tomatensoep met balletjes	€ 5 / liter
Soep van vergeten groenten	€ 7 / liter
Kippenroomsoep	€ 7 / liter
Witloofsoep met zalm	€ 8,5 / liter

Desserten by dessertje

Volg ons op sociale media

Moelleux van chocolade	€ 3 / stuk
Tiramisu met speculoos & amaretto	€ 4 / stuk
Tiramisu met appel en kaneel	€ 4 / stuk
Chocomousse (melkchocolade)	€ 3,5 / stuk
Tiramisu met rode vruchtencouillis	€ 4 / stuk



**Wij wensen jullie een fijn kerstfeest
en een gelukkig nieuwjaar!**

Geef uw bestellingen tijdig door

**Kerstmis: vóór 19/12/2024
Nieuwjaar: vóór 26/12/2024**

Bestellingen doorgeven > zie info bijgevoegde flyer

Drukwerk : www.roloprint.be

FEESTKRANT

Slagerij Pieter & Desi



Openingsuren feestdagen

Ma 23/12 8u tot 16u
Di 24/12 8u tot 13u
Woe 25/12 afhalen 10u en 12u
Do 26/12 8u tot 13u
Vrij 27/12 8u tot 12u30 - 13u30 tot 18u
Za 28/12 8u tot 15u
Zo 29/12 7u tot 12u
Ma 30/12 8u tot 16u
Di 31/12 8u tot 13u
Woe 1/1 gesloten

Sluitingsdagen

Op 1, 2 en 3 januari
laden wij zelf even de
batterijen op.

De winkel zal terug
open zijn op
zaterdag 4 januari.

Gezellig tafelen

Gourmet | € 15 p.p.

Steak met kruidenboter, lamskoteletje, kipspiesje, kipschnitzel, mini hamburgers, witte pens, grillworst, wienerschnitzel en chipolata



Feestgourmet | € 17 p.p. **TOPPER**

Scampi, steak van de chef, gemarineerd varkenslapje, chipolata, lamskoteletje, gemarineerd kippenlapje, mini hamburgers, ei met spekjes

Gevogelte gourmet | € 17 p.p.

Gepaneerd kippenlapje, kippenfilet, kipburger, kippenworst, gemarineerde eendenborst, gekruide kalkoenreepjes, kipsaté

Wildgourmet | dagprijs (vanaf 4 personen)

Everzwijnfilet, wilde eendenborstfilet, hindefilet, hazenfilet, fazantenfilet en parelhoenfilet afgewerkt met champignons en kwarteleitjes

Kidsgourmet | € 7 p.p.

Worstjes, mini hamburgers, gepaneerd kippenlapje, kipfilet

Teppanyaki | € 17 p.p.

Steak van de chef, lamskoteletje, scampi, gemarineerd kippenspiesje, gekruide kalkoenreepjes, pita, varkenshaasje met spek en eendenfilet

Fondue | € 12 p.p.

Gehaktballetjes, hamburgerballetjes, worstjes, spekvinkjes, runds-, varkens- en kippenblokjes

Kidsfondue | € 7 p.p.

Gehaktballetjes, hamburgerballetjes, worstjes, spekvinkjes en kipblokjes

Koude groentenschotel | € 6 p.p. (enkel te bestellen per 2 personen)

Rode koolsalade, wortel, sla, tomaat, komkommer, ei, boontjes en aardappelsalade

Warme groentenschotel | € 7 p.p. (enkel te bestellen per 2 personen) **NIET NIEUW**

Worteltjes, bloemkool, trostomaatjes, boontjes met spek, spruitjes en gestoofd witloof

Alle schotels kunnen besteld worden vanaf 2 personen.

Smakelijke tip: Champignon- of pepersaus zijn een lekker extraatje bij de gourmets.

Voorgerechten

Carpaccio van Belgisch wit-blauw rund met parmezaan & rucola

€ 11 p.p.

Scampipannetje van de chef

€ 11 p.p.

Visschelp met Sint-Jacobsnootjes

€ 11,50 / stuk

Artisanale kaaskroket

€ 2,50 / stuk

Artisanale garnaalkroket

€ 4 / stuk

Hoofdgerechten

Gevogelte

Kalkoenhaasje in veenbessensaus

€ 15,50 p.p.

Kalkoenfilet in sausje van cognac en druifjes

€ 12 p.p.

Gevulde kalkoenfilet in champagnesaus

€ 12 p.p.

Wild

Stoofpotje van hert met wilde champignons

€ 16,30 p.p.

Everzwijnstoofpotje met raap en wortel

€ 17,30 p.p.

Gevulde parelhoenfilet in fijne champagnesaus

€ 16,90 p.p.



Vlees

Varkenshaasje met saus naar keuze

€ 16,20 p.p.

Italiaans gebraad met saus naar keuze

€ 14 p.p.

Varkenswangetjes in sausje van Rodenbach en peperkoek

€ 18,50 p.p.

Varkensgebraad met zachte truffelsaus

€ 15 p.p.

Vis

Tongrolletjes in witte wijnsaus met wortel- en preireepjes

€ 18,35 p.p.

Vispannetje van de chef

€ 20 p.p.

Scampipannetje van de chef

€ 17,50 p.p.

Aardappel- en bijgerechten

Gratin dauphinois

€ 4 p.p.

Verse kroketjes

€ 4 / 10 stuks

Aardappelpuree

€ 3 p.p.

Boontjes met spek

€ 1,20 / stuk

Appel met veenbes

€ 17,50 / kg

Gestoofd witloof

€ 12 / kg

Warme groenteschotel (enkel per 2 te bestellen)

€ 7 p.p.

Huisbereide sauzen (per liter of halve liter)

Peperroomsaus, champignonroomsaus, wildsaus, fijne champagnesaus, portosaus

€ 15 / liter

KIDSMENU

€ 10 p.p.

Balletjes in tomatensaus met puree of verse kroketjes

OF Vol-au-vent met puree of verse kroketjes

Chocomousse

FEESTMENU KLASSIEK € 34 p.p.

Duo kaas- en garnaalkroket

Gevuld kalkoengebraad met champagnesaus

Verse kroketjes

Appel met veenbes en gestoofd witloof

Tiramisu met speculoos & amaretto

FIJNPROEVERSMENU € 40 p.p.

Carpaccio van Belgisch wit-blauw rund met rucola en parmezaan

Gevulde parelhoenfilet met champagnesaus

Verse kroketjes

Boontjes met spek en gestoofd witloof

Tiramisu met rodevruchtencoulis

GENIETERSMENU € 38 p.p.

Scampipannetjes van de chef

Hertenstoofpotje met wilde champignons

Verse kroketjes (6)

Gestoofd witloof

Tiramisu met appel en kaneel

HAMBURGERPARTY € 16,95 p.p.

6 mini hamburgers

(kippenburger, entrecoteburger, Italiaanse burger, kaasburger, kalfsburger, hamburger)

Hamburgerbroodjes

Aangepaste sauzen

Garnituren:

sla , tomaat, cheddar, gerookt spek, rode ui, augurk, bicky uitjes, ijsbergsla , zongedroogde tomaat

Te bestellen vanaf 4 personen

PIZZAPARTY € 16,95 p.p.

Wat zit er in onze pizzaparty?

5 pizzabodems p.p.

20 verschillende toppings recht uit onze slagerij, waarvan 3 sauzen

Pizzatoppings:

- Gebakken kipfilet
- Gekookte ham
- Italiaanse ham
- Salami
- Gerookte zalm
- Gerookt spek
- Pita
- Gehaktballetjes
- 3 verschillende sauzen
- Paprikamix
- Mix olijven
- Mix van witte en rode ui
- Kerstomaatjes
- Champignons
- Ananas
- Mozzarella
- Gemalen kaas
- Pizzakruiden

Desserttoppings:

- Marshmallows
- Nutella

Te bestellen vanaf 4 personen

Geen pizzaovens? Geen probleem!

*Wij kunnen oventjes voor 6 personen verhuren - Huur € 10 / stuk
Waarborg presentatieplateau's € 5 / stuk - Waarborg toestel € 60 / stuk
(cash te betalen)*

**Dit wordt terugbetaald als het toestel gereinigd terug wordt gebracht
! Let op, bestel tijdig, beperkt aantal oventjes ter beschikking !**

BESTELLINGEN DOORGEVEN

In onze winkel

Stationsstraat 75, Londerzeel

Telefonisch

052 30 11 50

Online

info@slagerij-pieterendesi.be

Kaas-en vleesplanken (vanaf 4 personen)

Kaasplanken bestaan uit een mooi assortiment harde , halfharde en zachte kazen
Alle kaasplanken zijn versierd met noten, gedroogde vruchten en seizoensfruit
Naamvlagjes inbegrepen

Kaasplank 2 personen (600gr kaas) € 38
Kaasplank (hoofdgerecht) (250gr kaas p.p.) € 15,4 p.p.
Kaasplank (dessert) (150gr p.p.) € 11,5 p.p.

Kaas-en charcuterieplank (vanaf 4 personen) € 16,50 p.p.
*4 soorten kaas en verschillende soorten charcuterie
gepresenteerd op een plank afgewerkt met noten,
gedroogde vruchten en seizoensfruit*

Charcuterieplank (vanaf 2 personen) € 11,50 p.p.
*Verskillende soorten charcuterie (hesp, superano, petit
paris, 2 soorten salami, kippenwit, rosbeef, jonge kaas,
préparé en vleessalade) gepresenteerd op een plank
afgewerkt met seizoensfruit*

Breughelplank (vanaf 4 personen) € 14,25 p.p.
*Boerenpaté van de chef, huisbereide witte en zwarte pens,
gebakken kippenboutje, hesp, superano, vleesbrood, salami,
vleessla, gehakt en préparé. Afgewerkt met fruit, zilveruitjes,
augurk en mosterd.*

Breughelplank met kaas (vanaf 4 personen) € 17 p.p.
Hetzelfde als Breughelplank met trappistenkaas, brie en chaumes extra

Om dit alles af te werken bieden wij bij de kaas en charcuterieplanken ook broodjes aan

Bruin bloembrood (7 stuks) € 4,90 / stuk
Mini hotelbroodjes € 0,80 / stuk
Notenbrood € 4,95 / stuk

Voor de hobbykok Ben je zelf een sterrenchef aan het fornuis?

Dan ben je bij ons aan het juiste adres
Kies voor ons Belgisch wit-blauw rundsvlees,
kalfs- of varkensvlees. Of ga je liever voor wild?

Keuze uit: filet pur, rosbeef, hertenfilet, herten-
ragout, everzwijnragout, everzwijnfilet, een-
denborst, varkenswangen, lamskroon (zonder
of met kruidenkorst), kalfgebraad

**Wij raden aan om dit zeker 7 tot 10 dagen
op voorhand te bestellen!**

