

BUFFET (Tijdig bestellen, beperkt aantal mogelijk)

Vlees-visbuffet..... € 28,95 per persoon

Tomaat-garnaal, gepocheerde zalmfilet, langousting, gerookte zalm, eitje met krab, beenham duroc met asperge, parma met meloen, rosbeef, varkensgebraad, rosette de Lyon, kippenboutje, koude groentjes, pasta, stokbrood, sausjes, Keuze tussen koude patatjes of verse frietjes

CÔTE À L'OS-menu wit-blauw vlees uit eigen streek (Pervijze)

Te bestellen vanaf 2 personen

€24 per/persoon

+/- 500gr. côte à l'os
met warme saus naar
keuze

Weckpotje met
frisse groentjes
& vinaigrette

Frietjes en
kruidenboter

KINDERMENU € 7,00 per/persoon

Vol-au-vent met frietjes en appelmoes of balletjes met frietjes en appelmoes



Al onze gerechten worden gepresenteerd op eigen materiaal, hiervoor worden waarborgen aangerekend. (Gelieve het materiaal na Kerstmis zo snel mogelijk terug te brengen)

Beste klanten,

2025 zit er alweer bijna op!

Om het jaar in stijl af te sluiten, nodigen we u graag uit om een kijkje te nemen in onze eindejaarsfolder. Ontdek onze feestelijke specialiteiten, zorgvuldig bereid met de beste ingrediënten.

Feesttip

Bestel uw gourmet-, fondue- of teppanyakischotel samen met de groentjes all-in en ontvang een mooie korting! Zo geniet u van een compleet en zorgeloos feestmenu!

GEZELLIG SAMEN TAFELN

Fondue (incl. groentjes all-in slechts € 17,40).....€ 10,95

Rund-, kalf- varken- en kipfiletblokjes, kaasballetjes, Italian balletjes, spekvinkjes, chipolata en witte worst

Fondue junior€ 6,25

Kaasballetjes, Italian balletjes, witte worst, chipolata en kipfiletblokjes

Gourmet (incl. groentjes all-in slechts € 18,20).....€ 11,75

Biefstuk, kalfslapje, kipfilet, esens rolletje, Ardeense snede, kaasburger, hamburger, gyros, cordon bleu, chipolata

Gourmet junior€ 6,25

Kaasburger, hamburger, chipolate, kipfilet

Teppanyaki | Luxegourmet (incl. groentjes all-in slechts € 24,90)€ 18,45

Brazade van rund, kip, kalf en eend, varkenshaasje met spek, spekfakkel, lamskroontje, scampisat , zalmfilet

MENU 1

Glaasje gerookte zalmmousse

Glaasje beenham

Mini croque monsieur

*

Gevulde Sint-jacobsschelp

*

Orloffgebraad in

archiducsaus, 6 verse

kroketten en warme groentjes

€ 32 p/p

MENU 2

Vispannetje gegratineerd

Mini pizza

Glaasje pastrami met buratta

*

Gevulde Sint-jacobsschelp

*

Varkenshaasje in sausje

van de chef, 6 verse kroketten

en warme groentjes

€ 34 p/p

MENU 3

Glaasje vis-garnaalcocktail

Mini pizza

Kippenboutje

*

Scampi van het huis (5 stuks)

*

Kalkoen Archiduc, 6 verse

kroketten en warme groentjes

*

Assortiment-dessert

€ 42p/p

AANGEPASTE OPENINGSUREN

Dinsdag 23/12 Sluitingsdag

Woensdag 24/12 open van 8u30 tot 15u

Donderdag 25/12 afhaal tussen 10u en 10u30

Vrijdag 26/12 open

Zaterdag 27/12 open

Zondag 28/12 open

Maandag 29/12 open

Gesloten van dinsdag 30/12 tot en met vrijdag 2/1

Terug open zaterdag 3/1

Onze winkel is gesloten op 30 & 31 december. Maar alle warme gerechten voor oudejaar kunnen afgehaald worden op maa. 29 dec.

SLAGERIJ ZOETE

Esenweg 174
8600 Esen (Diksmuide)
051/620.816

slagerij.zoete@gmail.com
www.slagerijzoete.be



EINDEJAAR 2025

APERITIEVEN

Kan ook
in XL
(5 à 6 pers.)
€ 46

Tapasshotel (4 personen) € 40/schotel

Verzorgde leiste met verfijnde aperitiefsuggesties met o.a. pastrami, tapenade, truffel-salami, coppa, Esenaartje, olijfjes, ansjovis, wrap met zalm, ...

Charcuterietapas van het huis (4 à 5 personen)..... € 34/schotel

Rijkelijk gevulde leiste met huisbereide charcuteriespecialisten met o.a. Esenaartje, lookworst, paté, grillworst, streekkaas, witte pens, ...

Warme tapasparty (6 personen) € 36/schotel

6 soorten warme hapjes op een ronde ovenschaal met bijpassend dipsausje.

Gelakte rib, witte worst, gekruide balletjes, grillworst, kippenboutje en worstenbroodje

HAPJES

Koude hapjes

Glaasje vis- en garnaalcocktail.....	€ 2,20
Glaasje gerookte zalmousse met gemarineerde komkommer	€ 2,20
Glaasje vitello tonnato.....	€ 2,20
Glaasje met pastrami en burrata	€ 2,20
Glaasje beenham met z'n garnituur.....	€ 1,90
Bordje met carpaccio van rund wit-blauw	€ 2,90

Warme hapjes

Ass. huisbereide bladerdeeghapjes (16 stuks)	€ 15,00
Vispannetje gratineerd	€ 2,20
Scampipannetje	€ 2,20
Mini coquille witte wijnsaus & prei	€ 3,00
Mini pizza	€ 1,00
Croque monsieur hapje (per 4)	€ 4,00
Kippenboutje (per stuk)	€ 1,00

SOEP

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 3,50
Aspergeroomsoep met stukjes asperge en bieslook	€ 3,50

VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten

Carpaccio van wit-blauw rund afgewerkt met parmezaan en balsamico	€ 14,00
Tartaar van gerookte & gemarineerde zalm met z'n garnituur	€ 12,00
Vitello tonnato, kalfsgebraad met tonijnmayo	€ 11,50

Warme voorgerechten

Gevulde Sint-jacobsschelp.....	€ 9,00
Scampi van het huis (5st)	€ 10,50
Vispannetje van het huis	€ 12,00
Tongrolletjes in witte wijnsaus en prei	€ 11,00
Kaaskroket (per stuk)	€ 2,50
Garnaalkroket (per stuk)	€ 4,50

HOOFDGERECHTEN

“Specialiteit” Orloffgebraad archiduc	€ 10,50
Esens gebrad in jus/archiducsous	€ 10,50
Kalkoengebrad in peper/archiducsous.....	€ 10,50
Parelhoenfilet in druivensaus van het huis	€ 16,50
Zoete's beenhespe in jager/archiduc/bearnaisesaus	€ 10,50
Varkenshaasje in sausje van de chef	€ 12,50
Zalmfilet gepocheerd in bearnaisesaus.....	€ 15,00
Vispannetje van het huis	€ 16,00

GROENTENBEREIDINGEN

Koude groentjes € 4,75

Handig en trendy weckpotje gevuld met frisse groentjes: Gemengde sla, kerstomaatjes, geraspte worteltjes, fijne boontjes, komkommer en een vinaigrette

Koude groentjes all-in € 7,95

Weckpotje gevuld met groentjes & vinaigrette, aardappelsalade, pastasalade en sausjes

Warme groentjes € 5,45

Worteltjes, gekarameliseerd witloof, fijne boontjes met spek, broccoli en bloemkool met kaassausje

Appeltje met veenbes € 1,50

AARDAPPELBEREIDINGEN

Verse frietjes	€ 1,75
Aardappelsalade	€ 2,60
Pommes duchesse	€ 2,95
Gratin dauphinois	€ 3,75
Verse kroketjes	0.35/stuk

HUISBEREIDE DESSERTS

Huisbereide chocolademousse	€ 5,00
Panna cotta met frambozencoulis & rood fruit.....	€ 6,00
Dessert glaasje: Pannacotta, tiramisu, chocolademousse	€ 2,50/glaasje

onze
toppers
voor uw
feest!

