

FEESTFOLDER

VERWENMENU

GEMAKKELIJK KIEZEN

TAPASSHOTEL

GEDEELD GELUK

GEVULDE KALKOEN

MET KERST

AAN TAFEL KOKEN

FONDUE

GOURMET

TEPPANYAKI

KIDS - WILD



FINESSE

DE SLAGER VAN TEMSE

DAG BESTE KLANT

*De feestdagen naderen, de jaren vliegen voorbij.
Het lijkt allemaal steeds sneller te gaan. Komt dit door ouder te worden?*

*In 2023 word ik 40 jaar, een jaar dus om naar uit te kijken.
Een jaar waarin ik mezelf nog harder ga verwennen.*

We mogen onszelf al eens iets gunnen in het leven, toch?

Ik stel je deze feestfolder voor om het eindejaar overheerlijk te kunnen vieren met familie en vrienden.

Laat je verwennen door Slagerij Finesse, en geniet!

Fijne feestdagen.

Sil x



FINESSE
DE SLAGER VAN TEMSE

HOE KAN JE BESTELLEN?

Bestel via de website **www.finessefeestfolder.be** of in de winkel

De feestfolder geldt enkel voor kerst (24 & 25 dec) en nieuwjaar (31 dec & 1 jan)

Bestel tijdig jouw feestmenu want vol = vol.

De bestellingen worden telkens uiterlijk op woensdagavond 18.00u afgesloten.

OPENINGSUREN EINDEJAAR

Woensdag 21/12	8.00 - 17.00
Donderdag 22/12	gesloten
Vrijdag 23/12	gesloten
Kerstavond 24/12	9.00 - 15.00
Kerstdag 25/12 (enkel afhalen)	11.00 - 12.00
Maandag 26/12	8.00 - 17.00
Dinsdag 27/12	gesloten
Woensdag 28/12	8.00 - 17.00
Donderdag 29/12	gesloten
Vrijdag 30/12	gesloten
Oudejaarsavond 31/12	9.00 - 15.00
Nieuwjaarsdag 1/01 (enkel afhalen)	11.00 - 12.00
Maandag 2/01	gesloten
Woensdag 4/01	gesloten



APERITIEFHAPJES

Assortiment 3 koude luxehapjes

Zalmmousse met groene pesto en garnalen
Entrecôte carpaccio rolletje
Smeuïg hapje van geitenkaas met citrusvinaigrette

of **Assortiment 3 warme luxehapjes**

Mini worstenbroodje met truffelpasta
Scampi met spek
Bruschetta met tomatenbrunoise

VOORGERECHT

Entrecôte carpaccio

- of Vitello tonato met huisbereide kalfsrosbief
of Wildkrokot van hinde en everzwijn met een salade
of Tongrolletjes op Normandische wijze

Tafelbroodje bij het voorgerecht

SOEP

Aspergeroomsoep met parelhoenfilet

- of Tomatenroomsoep met extra balletjes
of Garnalenbisque met extra garnalengarnituur

Tafelbroodje bij de soep

HOOFDGERECHT

Hertenfilet met dragonroomsaus

- of Fazantfilet opgevuld met truffelpasta en champignons met een fine champagnesaus
of Varkenshaasje met champignonroomsaus
of Gebakken zeebaars met witte wijnsaus
of Gebakken zalmfilet met spinazie-witte wijnsaus

GROENTEGARNITUUR

Boontjes met spek, witloofstronk, verse wortelschijfjes, appeltje met veenbessen

- of Combinatie van vergeten groenten

AARDAPPELBEREIDING

Keuze uit verse kroketten / verse puree / gratin

DESSERT

Bisquit met citroenmousse en coulis van aardbei of Vanille ijsgebakje met donkere ganache
Vanaf 4 pers: Ambachtelijke vanille ijsstronk



APERITIEFHAPJES

ASSORTIMENT HUISBEREIDE BLADERDEEGHAPJES

Ham/kaas, garnaal, kip, pizza, worstenbroodje

€ 15,00 / 15 stuks

Mini worstenbroodjes

€ 9,00 / 8 stuks

Mini worstenbroodjes met truffelpasta

€ 11,00 / 8 stuks

ASSORTIMENT 3 KOUDE LUXEHAPJES

Zalmmousse met groene pesto en garnalen

Entrecôte carpaccio rolletje

Smeuig hapje van geitenkaas met citrusvinaigrette

€ 9,00 / persoon

ASSORTIMENT 3 WARME LUXEHAPJES

Mini worstenbroodje met truffelpasta

Scampi met spek

Bruschetta met tomatenbrunoise

€ 9,00 / persoon

VOORGERECHTEN

Ambachtelijke kaaskroket

€ 2,60 / stuk

Ambachtelijke garnaalkroket

€ 4,75 / stuk

Wildkroket van hinde en everzwijn met een salade

€ 13,10 / persoon

Entrecôte carpaccio

€ 13,10 / persoon

Vitello tonato met huisbereide kalfsrosbief

€ 13,10 / persoon

Tongrolletjes op Normandische wijze

€ 13,10 / persoon

Vispannetje

€ 13,10 / persoon

SOEPEN

Aspergeroomsoep met parelhoenfilet

€ 8,00 / liter

Garnalenbisque met extra garnaalengarnituur

€ 13,00 / liter

Tomatenroomsoep

€ 6,00 / liter

Supplement soepballetjes

€ 2,50 / 150 gram



HOOFDGERECHTEN

STOFPOTJES

"Lekker makkelijk op te warmen in je eigen stoofpot alsof jij de chef bent"

Wildstoofpotje van everzwijn	€ 31,45 / kg
Wildstoofpotje van hert	€ 34,95 / kg
Kalfsstoofpotje	€ 24,95 / kg
Stoofvlees	€ 17,95 / kg
Varkenswangetjes	€ 24,95 / kg
Vol-au-vent	€ 17,95 / kg

WILD / VLEES/ KALKOEN VOOR IN DE OVEN

"Lekker makkelijk van jouw slager"

Varkenshaasje met champignonroomsaus	€ 12,95 / persoon
Hertenfilet met dragonroomsaus	€ 17,95 / persoon
Fazantfilet opgevuld met truffelpasta en champignons met een fine champagnesaus	€ 13,95 / persoon
Parelhoenfilet suprême met druivensaus	€ 12,95 / persoon
Kalkoenfilet in jachtsaus	€ 11,95 / persoon
Kalkoenfilet opgevuld met pistache, rozijnen, appel, truffelpasta en kalkoengehakt *	€ 12,95 / persoon
Gevulde kalkoen (op dezelfde manier gevuld) 3 kg, door ons gebakken *	€ 82,00 / stuk

* Dit gerecht is standaard zonder saus. Toch saus? Kies bij warme sauzen

VIS / VEGETARISCH

"Omdat het soms niet anders kan"

Gebakken zalmfilet met spinazie-witte wijnsaus en puree	€ 18,00 / persoon
Gebakken zeebaars met witte wijnsaus, brunoise groenten en puree	€ 18,00 / persoon
Ovenschotel volgens de "goesting van Sil" (vegetarisch)	€ 12,00 / persoon



GROENTEGARNITUREN

TRADITIONELE GROENTEN

Boontjes met spek, witloofstronk, verse wortelschijfjes, appeltje met veenbessen

€ 7,75 / persoon

VERGETEN GROENTEN

Brunoise van aardpeer, pastinaak, gele wortel en pompoen met kruiden

€ 7,00 / persoon

APPELTJES MET VEENBESSEN

€ 3,75 / stuk

AARDAPPELGARNITUREN

Verse kroketten: per 10, 20, 50, 100 stuks

€ 0,35 / stuk

Aardappelpuree

€ 3,60 / 250 gram

Wortelpuree

€ 3,60 / 250 gram

Aardappelgratin

€ 3,60 / 250 gram

WARME SAUZEN

€ 14,95 / liter

Te bestellen per 0,5 of 1 liter

Champignonroomsaus

Dragonroomsaus

Druivensaus

Fine champagnesaus

Jachtsaus

Pepersaus

VLEES À LA CARTE

ONLINE BESTELLEN

Ons dagvers aanbod "Vlees à la carte" kan je gemakkelijk online bestellen. Surf naar www.slagerfinesse.be/bestel_online of **scan QR code**.

Bestellen voor de kerst- en nieuwjaarsdagen is mogelijk telkens t.e.m. **de voorafgaande woensdagavond, 18 uur**.



AAN TAFEL KOKEN

FONDUE

€ 12,25 / persoon

Rundsblokjes - Varkensblokjes - Kipfilet - Kalkoenfilet - Spekvink - Balletjes
Chipolata

GOURMET PUUR

€ 13,25 / persoon

Steak - Varkenshaasje met spek - Gemarineerde kipfilet - Saté - Chipolata
Hamburger - Vinkschijfje - Lamskotelet - Pita

GOURMET "OOK NIET SLECHT"

€ 13,25 / persoon

Hamburger - Kaasburger - Italiaanse burger - Entrecôteburger - Vinkschijfje
Spekvink - Chipolata - Mini bbq worst

GOURMET KIDS

€ 7,00 / persoon

Hamburger - Chipolata - Kipfilet - Mini gehaktbalsaté - Verrassing

WILDGOURMET

€ 21,95 / persoon

Hertenfilet - Hazenrugfilet - Parelhoenfilet - Wilde eendenfilet - Bosduiffilet
Kwarteleitje

TEPPANYAKI

€ 17,25 / persoon

Entrecôte - Gemarineerd kippenspiesje - Hamburger - Eendenborstfilet
Varkenshaasje met spek - Italiaans spek - Voorgegaard ribbetje
Zalmspiesje - Scampi

GROENTEASSORTIMENTEN

KOUDE GROENTEN *vanaf 2 personen*

€ 8,00 / persoon

Sla - Tomaat - Geraspte wortelen - Boontjes - Komkommer
Farmersalade - Couscous - Aardappelsalade
2 tafelbroodjes - 3 sauzen

BAKGROENTEN *vanaf 2 personen*

€ 8,00 / persoon

Courgette - Paprika - Sojascheuten - Champignons - Krieltjes
Uiringen - Maïskolfje met spek - Boontjes met spek
2 tafelbroodjes - 3 sauzen



Te bestellen per 2 of per 4 personen.

Koud

Parmaham – Chorizo – Truffelsalami – Coppa verkeerd
 Eendenriette – Hummus
 Zalmsmos met extra garnaaltjes
 Gerookte zalmsnippers met citrusvinaigrette
 Tomaatjes – Komkommerschijfjes
 Manchego kaas
 Entrecôte rolletje
 Portie olijven
 Baguette rustique - Crackers

WARM

Scampibrochette (2 scampi's met gerookt spek)
 Bruschetta met tomatenbrunoise
 Ribbetjes van het Slagersvarken
 Kippenboutje

BUFFETTEN

BUFFET FINESSE vanaf 4 personen

€ 24,95 / persoon

Gekookte en gerookte zalm op een bedje van jasmijnrijst - Fijne tomaten met garnalen - Hamrol met groene asperges - Peertje met kruidenkaas
 Gevuld eitje - Kippenboutje - Italiaanse ham - Luxe hapje van de chef
 Fruitassortiment - Koude groenten incl. 2 tafelbroodjes en 3 sauzen

VLEESBUFFET HUISBEREID vanaf 2 personen

€ 13,50 / persoon

Beenham Duke of Berkshire - Italiaans spek - Grillworst schijfjes
 Kippenboutje - Gebakken boulet met krieken - Mosterdspek
 Gedroogde ham - Kippenwit

Supplement koude groenten vanaf 2 personen

€ 8,00 / persoon

Sla - tomaat - geraspte wortelen - boontjes - komkommer
 Farmersalade - couscous - aardappelsalade
 2 tafelbroodjes - 3 sauzen

KAASBUFFET vanaf 2 personen

€ 19,95 / persoon

Kaasselectie 300 gam per persoon - Vers fruit - Noten & rozijnen
 Mini gedroogde vijgen - Baguette rustique - Noten/rozijnenbaguette

