

DIPS & SHARING

Kippelings – kip in een krokant jasje	1.30 PP
Hummus van paprika	1.20 PP
Crème van Keiemnaar	1.30 PP
Aubergine spread	1.20 PP
Rilette van varken	1.40 PP

KOUD APERITIEFHAPJE

Luchtige mousse van ham met crunch van ui	1.20 ST
Wrap met ovengebakken ham en spread van gepofte courgette	1.40 ST
Huisgemaakte wildpaté met abrikozen konfijt	1.60 ST

WARM APERITIEFHAPJE

Homemade bitterballetje met Bicky mayonaise – 2 balletjes p.p.	1.50 ST
Plaatpizza met rode ui, spek en buffel-mozarella	1.20 ST
Quiche met zuiderse groenten en feta	1.50 ST

APERO DE LUXE

Tappasschotel	7.00 PP
Bordje Vitello tonnato	2.70 PP
Bordje rundscarpaccio	2.50 PP

SOEPEN

Tomaat - balletjes - room	3.60 L
Geroosterde bloemkool - boschampionns - gedroogde ham	3.90 L
Butternut pompoen - gerookte paprika	3.90 L
Erwt - waterkers - gerookte zalm - zure room	4.00 L

VOORGERECHTEN

Vitello tonnato	8.75 ST
Rundscarpaccio – winterse garnituur	8.50 ST
Springroll – kip - mango - pittige dip	8.75 ST
Artisanale garnalkroketten	2.10 ST
Artisanale kaaskroketten	1.10 ST
Scampi van de chef – tagliatelle	8.50 PP

KOUDE SCHOTEL

Vis en vlees	15.50 PP
perzik met tonijnsalade, gerookte zalm, visterrine, gerookte makreel, gebakken varkensgebraad, rosbief, gekookte beenhesp met asperges, huisgerookte ham met meloen, gekookt eitje met krabsalade, gekruide kippenbout met fruit. Dit aangevuld met verse koude groenten, aardappelsalade en 2 koude sauzen.	
Supplement tomaat garnaal	3.75 ST

GEZELLIG TAFELN

Fondue – malse stukjes vlees en fantasiestukken	8.95 PP
Feestfondue – met extra koude groenten en sauzen	12.95 PP
Gourmet – feestelijke mini panklare vleesbereidingen	9.95 PP
Feestgourmet – met extra koude groenten en sauzen	13.95 PP
Steengrill Meatlovers – uitgekozen vleesspecialiteiten	13.50 PP
Feeststeengrill Meatlovers – met extra koude groenten en sauzen	17.50 PP
Wildsteengrill – diverse wildsoorten	17.50 PP
Feestwildsteengrill – met extra koude groenten en sauzen	21.50 PP

MENU 1

Trio van hapjes
Butternutpompoen soep
Wildragout met warme groenten & kroketten

20 PP

MENU 2

Erwt - waterkers soep
Scampi van de chef
Kalkoenrollade met winterse groenten & gratin

25 PP

VOOR DE HOBBYKOKS



Alle nobele soorten van vers vlees, gevogelte en wild zijn tijdens de feestdagen voorhanden. Wij spelen graag in op uw wensen en zoeken met plezier mee naar het ideale stukje vlees voor uw feestmenu.

HOOFDGERECHTEN

Varkensgebraad gegrild met barbecuesaus	6.75 PP
Kalkoenrollade met boschampionns en jagersaus	8.75 PP
Hertenragout met knolgroenten en rode wijn	9.95 PP
Everzwijn met tuinkruiden en bordelaisaus	10.95 PP
Fazantfilet opgevuld met hazelnoot en calvadossaus	11.50 PP
Hertentournedos met zoete ui en poivrade saus	12.95 PP

EXTRA'S

Assortiment groenten

Warme groenten – spruitjes met spek - erwtjes en wortelen - gebakken witloof - zuiderse tomaat	4.20 PP
Gegrilde groenten	5.00 KG
Stoofpeer in de rode wijn	1.00 PP
Appel met veenbessen	1.90 PP

Aardappelbereidingen

Aardappelkroketten	0.20 ST
Pommes Duchesses	1.00 ST
Geroosterde krieltjes met fleur de sel en rozemarijn	6.50 KG
Gratin Dauphinois	8.50 KG

KERSTTRADITIE

Verse kalkoen met een heerlijke vulling
13.50 KG

Gevulde kalkoen (reeds gebakken) met archiducusaus
Vanaf 6 personen te verkrijgen

7.80 PP



SLAGERIJ

S E R R R Y

KWALITEIT IS ONZE PASSIE
- SINDS 1984 -

Wolterslaan 132 – 9000 Gent

Eindejaarsfolder

09 228 07 48 – www.slagerijserry.be

• BESTELLEN •

Om ons toe te laten u zo goed mogelijk te bedienen vragen wij u om bestellingen tijdig door te geven:

Kerstmis

bestellen t.e.m. woensdag 20 december

Nieuwjaar

bestellen t.e.m. woensdag 27 december

Wij nemen graag de tijd om samen met u de bestelling door te nemen, daarom vragen wij u om de bestelling niet telefonisch of per mail door te geven maar langs te komen in de winkel.

Bij iedere bestelling vragen wij een voorschot van 30% van het aankoopbedrag.

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Zaterdag 23 december _____ 8u00 – 12u30
Kerstavond - zondag 24 december _____ 8u00 – 12u30, 14u00 – 16u00
Kerstdag - maandag 25 december _____ afhalingen tussen 10u en 11u

Zaterdag 30 december _____ 8u00 – 12u30
Oudejaarsavond - zondag 31 december _____ 8u00 – 12u30, 14u00 – 16u00
Nieuwjaarsdag - maandag 1 januari _____ afhalingen tussen 10u en 11u

Volg onze facebookpagina voor meer info en foto's

 [slagerij Serry](https://www.facebook.com/slagerijSerry)

Ontdek deze folder ook op onze website

www.slagerijserry.be

