

**Breugelschotel met kaas (120gr/pp):** vleesbrood - kippenboutje - frikadellen - rundsfilet - witte worst - paté van het huis - kalfsbrood - kipkap - paardenfilet - gerookte hesp - rosbeef - salami - Belgisch kaasschotelje (120gr/pp) - confijten €23,50/pp

**Italiaanse schotel:** serranoham, parmasalami, toskaanse kruidenham, truffelsalami, italiaanse salami, pancetta - sorpressa - zongedroogde tomaten - olijven - pepadew - kaasschotelje (120gr/pp) - confijten €29,00/pp

**Kaasschotel 220gr/pp:** assortiment kwalitatieve kazen & confijten €18,00/pp



**Warme tapasbox (NIEUW):** albondigas - kipsaté yakitori - bruschetta - balletjes in Luikse saus - nacho's - patatas bravas - Japanse kippenboutjes - pulled pork - arancini €30,00/pp



**Winterbarbecue:** (brochette van traaggegaard buikspek - vispapilliot - rundsbrochette - varkens Tomahawk) €15,00/pp

*Tip! Je kan deze ook combineren met ons groentenbuffet!*  
Al onze schotels (m.u.v de warme tapasbox & de winterbarbeque) worden voorzien van stokbrood, notenbrood (enkel bij kaas), vers fruit, boter, confituur, siroop & confijten.

## Dessert

Trio van zoetigheden	€5,00/st
Chocolademousse	€4,00/st
Karamelmousse	€4,00/st
Ambermousse	€4,00/st
Kaasschotelje dessert (120 gr)	€12,00/pp

Voor onze desserts werken we samen met patisserie Gilles De Wispelaere!

Om je bestellingen te plaatsen zijn er 4 mogelijkheden:

- 1) Telefonisch 089/51.17.55
- 2) Via e-mail slagerijschoenmaekers@hotmail.com
- 3) Via onze website (snelbestelling)
- 4) Kom langs in de winkel!

Wij staan voor verse & kwaliteitsvolle producten! Al onze producten worden huisbereid dus vragen we jullie om op tijd te bestellen! Vol = vol

## Openingsuren

Maandag 19/12 : Open van 8u30 - 18u00  
Dinsdag 20/12 : Open van 8u30 - 18u00  
Woensdag 21/12 : Open van 8u30 - 18u00  
Donderdag 22/12 : Open van 8u30 - 18u00  
Vrijdag 23/12 : Open van 8u30 - 18u00  
Zaterdag 24/12 : Open van 8u30 - 16u00  
Zondag 25/12 : Gesloten

Maandag 26/12 : Gesloten  
Dinsdag 27/12 : Open van 8u30 - 18u00  
Woensdag 28/12 : Open van 8u30 - 18u00  
Donderdag 29/12 : Open van 8u30 - 18u00  
Vrijdag 30/12 : Open van 8u30 - 18u00  
Zaterdag 31/12 : Open van 8u30 - 16u00  
Zondag 01/01 : Gesloten

Maandag 02/01 : Gesloten  
Dinsdag 03/01 : Gesloten  
Woensdag 04/01 : Gesloten

Donderdag 05/01 : Open volgens de normale uren

*Wij wensen jullie alvast fijne feestdagen  
en de beste wensen voor het nieuwe jaar!*

# 2023

# Slagerij Schoenmaekers

Riemsterweg 266, 3740 Bilzen

089/51.17.55

[www.slagerijschoenmaekers.be](http://www.slagerijschoenmaekers.be)



## Feestfolder

## Wintermenu

Gevulde portobello

\*\*\*

Varkenshaasje in een romige jachtsaus

Aardappelgratin

Groentjes

\*\*\*

Chocolademousse

€25,00/pp

## Fijnproeversmenu

Arancini met truffel & boschampionns

\*\*\*

Filet van Mechelse koekoek in rode wijnsaus

Zoete aardappelkrokines

Appeltje met veenbessen

\*\*\*

Trio van zoetigheden

€35,00/pp

## Vismenu

Visschelp "Royale"

\*\*\*

Gestoomde zalm met een duo van asperges

Verse kroketten

Groentjes

\*\*\*

Ambermousse

€39,00/pp

Deze menu's kunnen NIET veranderd worden!

## Starters

Huisbereide bladerdeeghapjes (bolognese - vidé - kaas - vis - worstenbroodje)

€16,00/15st

Loaded nacho's (nacho's - tomatensalsa - cheddar - kersttomaatjes)

€5,00/pp

## Koude voorgerechten

Carpaccio van pastrami (fijngesneden pastrami - rucola - parmezaanse kaas - Franse vinaigrette)

€8,50/pp

Tartaar van wilde zalm (wilde zalm - groene appel - limoenmayonaise)

€8,50/pp

Canneloni van vitello tonato (canneloni kalfsgebraad - tonatosaus - groene kappertjes)

€8,00/pp

## Soepen

Pastinaak/preisoep met een vleugje appel €6,50/L

Tomaten-crèmesoep

€6,00/L

Aspérgesoep €6,50/L

Vissoep van het huis

€12,00/L

## Warme voorgerechten

Spaanse albondigas (huisbereide albondigas - mozzarella - peterselie) (3st)

€6,00/3st

Trio van homemade krokettes (kaas-vis-pulled pork) €6,00/pp

Huisbereide kaaskrokettes

€4,00/st

Huisbereide pulled pork krokettes

€5,50/st

Viskrokettes van het huis

€6,50/st

Visschelp "Royale" (kabeljauw - zalm - coquilles - grijze garnalen)

€11,50/st

Koninginnenhapje vergezeld van een bladerdeegkoekjes

€5,50/pp

Arancini van truffel & boschampionns (huisbereide rijstbal - truffel & boschampionn vulling - tomatensaus)

€7,50/st

Gevulde portobello (Portobello - kaas - broccolisaus)

dagprijs

## Klassiekers

Kalkoengebraad in een druivensaus

€10,50/pp

Varkenshaasje in een romige jachtsaus

€10,00/pp

Eendenfilet in een sinaasappelsaus

€14,50/pp

Parelhoenfilet in een zoete veenbessensaus

€14,50/pp

Stoofpotje van jonge everzwijn

€12,50/pp

Koninginnenhapje vergezeld van een bladerdeegkoekje

€7,50/pp

Stoverij van varken op Anja's wijze

€7,00/pp

Gestoomde zalm met een duo van asperges

€16,50/pp

Filet van Mechelse koekoek in een rode wijnsaus

€14,70/pp

## Bijgerechten

Zoete aardappelkrokines

€0,60/st

Krokettes

€0,50/st

Pomme duchesses

€0,30/st

Aardappelgratin

€12,00/kg

Pastinaakpuree

€12,00/kg

Appeltje met veenbessen

€3,50/st

Groentenbuffet

€8,00/pp

Bordgarnituur

€9,00/pp

• 6 krokettes

• 1 appeltje met veenbessen

• 3 gestoomde wortelen

## Feestelijk

Fondueschotel

€12,50/pp

Gourmet & steengrill

€13,50/pp

Teppanyaki

€13,50/pp

Visgourmet

€17,00/pp

Kindergourmet & fondue

€9,00/pp

## Gezellig

**Tapasschotel:** serranoham - Toscaanse kruidenham - truffelsalami - secreto 07 - parmasalami - gerookte zalm - frikadelletje - kipsaté - souvlaki - olijven - zongedroogde tomaten - peppadew - humus - salade van het huis - rundscarpaccio - 4 stukjes kaas per persoon

€29,00/pp



**Breugelschotel zonder kaas:** vleesbrood - kippenboutje - frikadellen - rundsfilet - witte worst - paté van het huis - kalfsbrood - kipkap - paardenfilet - gerookte hesp - rosbeef - salami

€18,00/pp

