

## *Tips van uw slager*

### **Braden van een gevulde kalkoen**

Verwarm uw oven op 150°C. Voor de eerste 2 kg. telt u 1u30, daarna per kg. een half uur bijtellen.

Bijvoorbeeld een kalkoen van 4kg. = 2u30 braden.

## *Party schotels*

### **Gemengde fondue**

Kip, rundsvlees, varkensvlees, gehaktballetjes, spekrolletjes

8,50€/pp.

### **Gourmet party**

Slavinkje, schnitzel, tournedos, chipolataworstje, hamburger, kipfilet en varkenslapje

9,50€/pp.

### **Fijnproevers gourmet**

Souvlaki, mini brochette, speenvarken, tournedos, gekruid lamskoteletje en kruidensteakje

12,50€/pp.

### **Stone grill**

Lamskoteletje, tournedos, kipfilet, saté, varkenshaasje en chipolataworstje

10,00€/pp.

### **Wok**

Kippenblokjes, kalkoenreepjes, varkenssneetjes, rundssneetjes, paprika, ajuinringen, wortelen, champignons, prei, sojascheuten, ananasblokjes, mandarijntjes, currysaus, zoetzure saus, rijst en pasta

15,50€/pp.

### *Supplement scampi*

5,00€/pp.

### **Groentenschotel**

Rauwe groenten met aardappelsla

5,25€/pp.

### **Teppanyaki**

Lamsfilet, catalaans haasje, kipspiesje, scampispiesje, pestoburger, pepersteak en zalm

14,25€/pp.

*Diverse groentjes met noedels voor teppanyaki*

5,75€/pp.



## *Toestellen te huur*

Teppanyakiplaat

5,00€/st.

Fonduestel

3,00€/st.

Elektrische stone grill

5,00€/st.

Wok party (6 personen)

9,00€/st.

## *Verrassingsbrood (minimum 10 personen)*

Belegde mini broodjes en boterhammetjes gepresenteerd in een uitgehold brood

7,75€/pp.

## *Kaasschotels (minimum 4 personen)*

Diverse kaassoorten met garnituur

9,75€/pp.

## *Charcuterieschotel (minimum 4 personen)*

Huisbereide vleeswaren en salades met garnituur van exotisch fruit

9,75€/pp.

***Gelieve uw kerstbestelling voor  
22 december door te geven  
en uw nieuwjaarsbestelling voor 29 december !***

## *Openingsuren tijdens de feestdagen*

zondag 23/12: 8u - 12u30

maandag 24/12: 8u - 16u00

dinsdag 25/12 afhalen bestellingen op afspraak  
woensdag 26/12 afhalen bestellingen op afspraak

zondag 30/12: 8u-12u30

maandag 31/12: 8u - 16u00

dinsdag 1/1 afhalen bestellingen op afspraak

***Smakelijke eindejaarsfeesten  
en een gezond 2019!***



**MENU**

**Topslager**

*De Clerck*

Bredabaan 1091

2930 Brasschaat (maria-ter-heide)

tel/fax: 03/663.01.39

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



**Uw feestvlees is onze zaak!**

aan alle fijnproevers

ter gelegenheid van de eindejaarsfeesten  
verzorgen wij graag uw feesttafel!

Ook dit jaar zetten wij ons beste beentje voor  
door u een gevarieerd en overvloedig  
assortiment aan te bieden.

## Aperitiefhapjes of nachthapjes

Gevarieerde ovenklare hapjes (HUISBEREID)	0,90€/st.
Kippenhapjes	15,25€/kg.
Tapasshotel	7,25€/pp.
Mini kaaskroketjes (natuur, zongedroogde tomaten, serano)	0,90€/st.

*Ruime keuze salades en pasteitjes met diverse confituren voor uw toastjes, alsook zongedroogde tomaten, olijven, ansjovis, peppadew,...*

## Koude voorgerechten

Garnaalcocktail	6,50€/st.
Meloen met gandaham	5,00€/st.
Carpaccio van het huis	8,00€/st.
Vitello Tonato	8,00€/st.
1/2 Kreeft van het huis	dagprijs

## Warme voorgerechten

Kaaskroketten van het huis	1,60€/st.
Garnaalkroketten van het huis	3,25€/st.
Oostends vispannetje	7,50€/st.
Scampi van het huis	7,50€/st.
Tongrolletjes in een kreeftensausje	7,50€/st.
Zalm in fijne kruidensaus	7,50€/st.
Kippenhaasje archiduc	6,75€/st.

## Soepen

Tomatenroomsoep	4,00€/lt.
Groene aspergesoep	4,50€/lt.
Kippenroomsoep	4,50€/lt.
Bospaddenstoelenroomsoep	4,50€/lt.
Spinaziesoep	4,50€/lt.



## Hoofdgerechten

Kabeljauwhaasje Florentine met garnalen	12,00€/pp.
Normandische tongfilets	12,75€/pp.
Kalkoengebraad in champignonroomsaus	9,50€/pp.
Gevulde kalkoenfilet, gebraden en gesneden met bijpassende saus	9,00€/pp.
Varkenshaasje met groene peperroomsaus of stroganoffsaus	10,25€/pp.
Hertenkalfje met wildjus en appeltjes	16,75€/pp.
Wildstoverij	13,50€/pp.
Oostends vispannetje	11,00€/pp.
Eendeborstje met sinaasappelsaus	11,00€/pp.

## Aardappelgarnituren

Aardappelkroketten	0,24€/st.
Aardappelpuree Natuur	1,80€/pp.
Groentenpuree: wortel, savooi, 3 groenten of knolselder	2,75€/pp.
Aardappelgratin	2,20€/pp.
Aardappelsla	10,75€/kg.
Gebakken krielaardappeltjes	2,00€/pp.
Pommes duchesses	2,20€/pp.

*op bestelling: mini kroketten, amandelkroketten en hazelnootkroketten*

## Groenten

Groentenschotel (bloemkoolrosjes, broccoli, erwten, wortelen, bonenboeket met spek en gratineerd witloof)	6,25€/pp.
Gevulde peertjes met veenbessen (per 2)	1,20€/st.
Gevulde appel met veenbessen	1,50€/st.

*Alle gerechten zijn bereid in onze eigen keuken en dienen enkel nog opgewarmd te worden.*

## Wild

Diverse soorten wild te verkrijgen op bestelling.



## Sauzen

<b>Koud:</b> Curry, look, cocktail, tartaar, barbecuesaus, provençaalse saus, zigeunersaus, mexicaanse saus (pikant)	6,50€/kg.
<b>Warm:</b> Champignonsaus, peperroomsaus, grand veneur, currysaus, zoetzure saus, wildsaus, béarnaisesaus, stroganoffsaus, graanmosterdsaus	10,50€/kg.

## Koud buffet

Aardappelsla, gevulde eitjes, tomaat garnaal, hespenrolletjes met asperges, varkensgebraad, rosbief, rauwkost, kippenboutje, kalkoenrollade, parmaham met meloen en sausjes inbegrepen

**Korting vanaf 15 personen -1€ = 17,00€/p.p.**

Ook verkrijgbaar met diverse gerookte vissoorten naar keuze

Gepocheerde zalmfilet	2,75€/pp.
Pêche tonijn	1,75€/pp.

**Wij gebruiken enkel verse groenten !**

**Al onze gerechten en schotels worden met de nodige zorg en vakkennis bereid!**

## Kant en klare ovenshotel

**Enkel door u te bakken**

Gevulde kalkoen	15,50€/kg.
Gevulde kalkoenfilet	20,00€/kg.

## Ook te verkrijgen:

Verse Kreeft  
Speenvarkenfilet, varkenskroon  
Ons rundsvlees: dry-aged rib-eye van het huis en ons gekende wit blauw rechtstreeks van de boerderij

## Winterbarbecue

Alles voor een succesvolle barbecue! Ook tijdens de feestdagen.

