

## PARTY SCHOTELS

GEMENGDE FONDUE 9,00€/pp.

Kip, rundsvlees, varkensvlees, gehaktballetjes, spekrolletjes

GOURMET PARTY 10,00€/pp.

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

FIJNPROEVERS GOURMET 12,50€/pp.

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

WILDGOURMET 22,50€/pp.

hertenkalffilet, everzwijnflet, hazerugfilet, eendeborst, parelhoenfilet, speenvarkenfilet

WOK 16,50€/pp.

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

Supplement scampi 5,00€/pp.

GROENTENSCHOTEL 6,25€/pp.

Rauwe groenten met aardappelsla

SAUSJES 0,75€/pp.

TEPPANYAKI 14,25€/pp.

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

Diverse groentjes met noedels voor teppanyaki 6,25€/pp.

## OOK TE VERKRIJGEN

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.

## KAASSCHOTELS (MINIMUM 4 PERSONEN)

Diverse kaassoorten met garnituur 11,75€/pp.

## CHARCUTERIESCHOTEL (MINIMUM 4 PERSONEN)

Huisbereide vleeswaren en salades met garnituur van exotisch fruit 10,50€/pp.

**GELIEVE UW KERSTBESTELLING VOOR 22 DECEMBER**

**DOOR TE GEVEN EN UW NIEUWJAARSBESTELLING**

**VOOR 29 DECEMBER!**

## OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

MA	21/12 en 28/12	8u-18
DI	22/12 en 29/12	8u-18
WOE	23/12 en 30/12	8u tot 12u30 (namiddag afhalen op afspraak)
DO	24/12 en 31/12	8u-15
VRIJ	25/12 en 1/1	afhalen bestellingen op afspraak
ZAT	26/12 en 2/1	8u-17
ZON	27/12 en 3/1	afhalen bestellingen op afspraak

**OM LANGE WACHTTIJDEN TE VERMIJDEN VOORZIEN**

**WIJ THUISLEVERING!!**

**AFSPREKEN EN BETALEN BIJ PLAATSEN BESTELLING**

## SMAKELIJKE EINDEJAARSFEESTEN

EN EEN GEZOND 2021!

*Diverse toestellen te huur*

### **!NIEUW!**

BURGERFESTIJN 13,75€/pp.

mini hamburgers met broodjes, groentjes en sausjes te bakken op gourmet of teppanyakiplaat



Ambachtelijk slager  
**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!***

Ook in dit bijzonder jaar willen wij uw eindejaarsfeesten verzorgen met een aangepaste folder.

U ontvangt bij bestelling verdere richtlijnen.

***Als u drukte wil vermijden:***

***LAAT ALLES THUISBEZORGEN!!***



## APERITIEFHAPJES OF NACHTHAPJES

Gevarieerde ovenklare hapjes ( <i>HUISBEREID</i> )	0,90€/st.
Kippenhapjes	15,75€/kg.
Tapasschotel	7,25€/pp.

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

## KOUDE VOORGERECHTEN

Garnaalcocktail	7,25€/st.
Meloen met gandraham	6,00€/st.
Carpaccio van het huis	8,00€/st.
Vitello Tonato	8,00€/st.

## WARME VOORGERECHTEN

Kaaskroketteren van het huis	1,60€/st.
Garnaalkroketteren van het huis	3,25€/st.
Oostends vispannetje	7,50€/st.

## SOEPEN

Tomatenroomsoep	4,25€/lt.
Groene aspergesoep	4,75€/lt.
Kippenroomsoep	4,75€/lt.
Bospaddenstoelenroomsoep	4,75€/lt.

## HOOFDGERECHTEN

Normandische tongfilets	13,50€/pp.
Kalkoengebraad in champignonroomsaus	10,50€/pp.
Gevulde kalkoenfilet, gebraden en gesneden met bijpassende saus	10,00€/pp.
Varkenshaasje met groene peperroomsaus	10,75€/pp.
Hertenkalffilet met veenbessen	16,75€/pp.
Wildstoverij	13,50€/pp.
Oostends vispannetje	11,50€/pp.

## AARDAPPELGARNITUREN

Aardappelkroketteren	0,30€/st.
Aardappelpuree Natuur	2,50€/pp.
Aardappelgratin	2,40€/pp.
Aardappelsla	10,75€/kg.
Gebakken krielaardappeltjes	2,20€/pp.

*op bestelling:  
mini kroketteren, amandelkroketteren en hazelnootkroketteren*

## GROENTEN

Groentenschotel <i>bloemkoolroosjes, broccoli, erwten, wortelen, bonenboeket met spek en gegratineerd witloof</i>	7,25€/pp.
Gevulde peertjes met veenbessen ( <i>per 2</i> )	1,20€/st.
Gevulde appel met veenbessen	1,85€/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

KOUD 7,50€/kg.

Curry, look, cocktail, tartaar, barbecuesaus, provençalse saus, zigeunersaus, mexicaanse saus (*pikant*)

WARM 11,25€/kg.

Champignonsaus, peperroomsaus, currysaus, zoetzure saus, wildsaus, béarnaisesaus en jagersaus

## KOUD BUFFET

Aardappelsla, gevulde eitjes, tomaat garnaal, hespenrolletjes met asperges, varkensgebraad, rosbief, rauwkost, kippenboutje, kalkoenrollade, parmaham met meloen en sausjes inbegrepen 19,00€/pp.

*Ook verkrijgbaar met diverse gerookte vissoorten naar keuze aan 4,75€/pp.*

Gepocheerde zalmfilet	3,00€/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 OVENSCHOTEL

Enkel door u te bakken	
Gevulde kalkoen	18,75€/kg.
Gevulde kalkoenfilet	22,50€/kg

## 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.