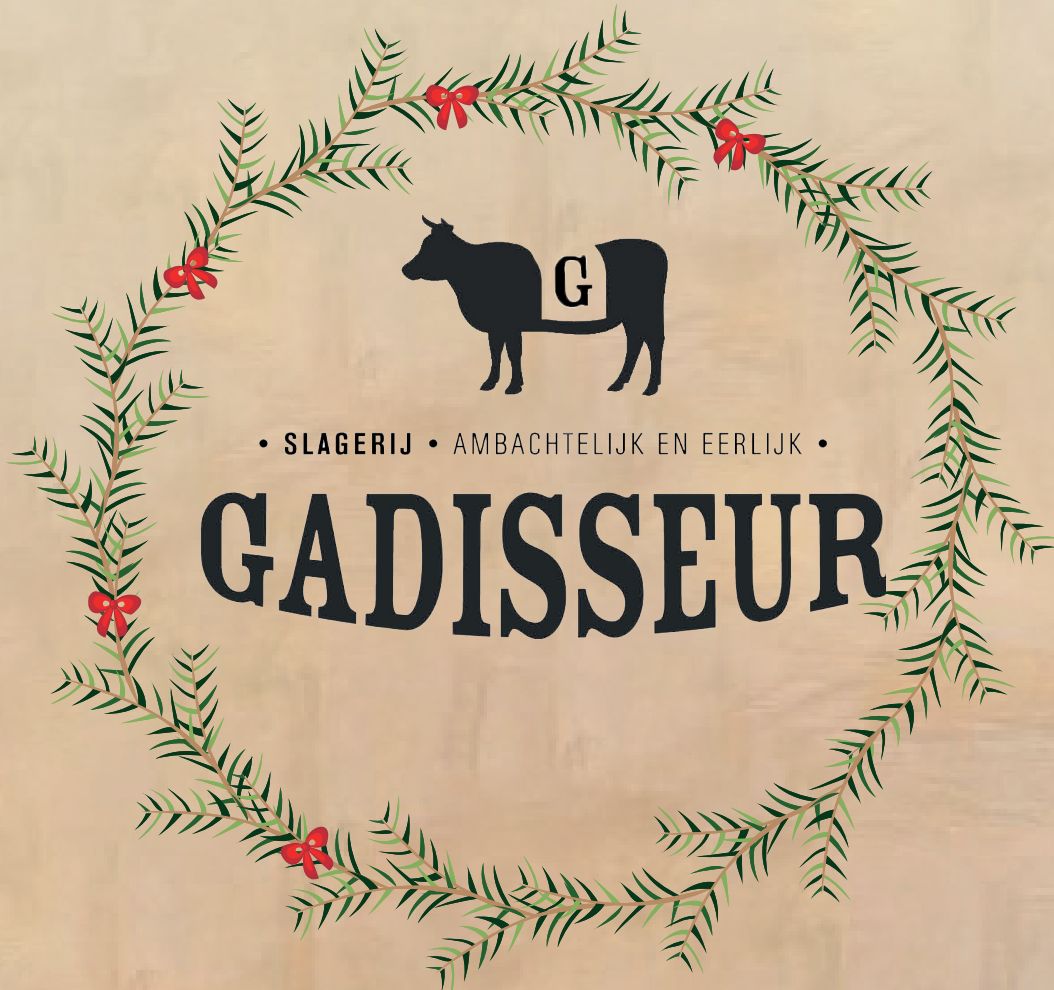


## 2022 EINDEJAARSSPIJLSKAART 2023



Dat wordt genieten van een plezierige keuken met een tikkeltje nostalgie.  
Vlaamse klassiekers met een feestelijke toets, een hommage aan de volkskeuken.  
Zo vernieuwend kan traditie zijn!

### BESTELINFO

U kan bestellen op 3 manieren:

- 1) Via het bijgevoegde bestelformulier: deze mag u in de winkel afgeven
- 2) Per telefoon: 03 645 65 94 (naam, telefoonnummer, afhaaldatum + uur)
- 3) Per e-mail: [slagerijgadisseur@gmail.com](mailto:slagerijgadisseur@gmail.com) (naam, telefoonnummer, afhaaldatum + uur)

Opgelet, uw bestelling is pas bevestigd van zodra u een bestelnummer krijgt (wegens de drukte kan dit 5 werkdagen duren)!

Wij sluiten de bestellingen af op 18/12 voor Kerst en 23/12 voor Oudjaar.

Levering aan huis: op zaterdag 24/12 en zaterdag 31/12 leveren wij ook aan huis voor een meerprijs van € 5,00. Voorwaarden voor levering aan huis:

- 1) Levering op volgende postcodes: 2170 Merksem, 2180 Ekeren, 2900 Schoten, 2930 Brasschaat, 2100 Deurne
- 2) Vanaf een bedrag van € 75,00
- 3) Enkel cash betaling mogelijk
- 4) Levering tussen 8u en 15u. Wegens de eindejaarsdrukte is het niet mogelijk een uur op voorhand af te spreken. Zorg dus dat er iemand thuis is om de bestelling te ontvangen.

### OPENINGSUREN FEESTDAGEN

ma	19/12: sluitingsdag
di	20/12: 8-12u30//13u30-18
wo	21/12: 8-12u30//13u30-18
do	22/12: 8-12u30//13u30-18
vr	23/12: afhalen bestellingen 12-13//17-18
za	24/12: winkel 8-15 afhalen bestellingen 9-14
zo	25/12: gesloten
ma	26/12: sluitingsdag
di	27/12: 8-12u30//13u30-18
wo	28/12: 8-12u30//13u30-18
do	29/12: 8-12u30//13u30-18
vr	30/12: 8-12u30
za	31/12: winkel 8-14 afhalen bestellingen 9-14
zo	01/01: gesloten
ma	02/01: sluitingsdag
di	03/01: gesloten
	vanaf woe 04/01: normale openingsuren

## HAPJES & VOORGERECHTEN

Mix huisbereide warme mini-bouchées 10stuks  
2x worstenbrood, 2x videe kalfszwezeriken,  
2x ham-kaas, 2x pizza, 2x videe garnaal € 9,90/mix

Selectie huisbereide wildpasteien  
met aangepaste garnituur\* € 10,90/pp

Rundscarpaccio Belgisch Wit-Blauw\* € 11,90/pp

Vitello tonnato\* € 12,90/pp

Ambachtelijke kaaskroket € 4,90/2st

Ambachtelijke garnaalkroket € 10,90/2st

Scampi van de chef € 13,95/pp

*Met een groentenbrunoise, pasta en  
een sausje van de chef*

St-jacobsgratin € 13,95/pp

*Gepocheerde st-jacobsnoten in witte wijnsaus*

*\*Opgelet: de koude voorgerechten worden niet op  
voorhand gepresenteerd op schotel, dit om de  
kwaliteit te waarborgen! U krijgt alle ingrediënten  
apart mee en met de bijgevoegde instructies kunt u  
het gerecht makkelijk zelf presenteren*



## HOOFDGERECHTEN

### VLEES & GEVOGELTE *Inclusief bijgerechten*

Hertenfilet Grand Veneur € 27,00/pp

Everzwijnfilet met wildsaus € 23,50/pp

Fazantenfilet Fine Champagne € 24,50/pp

Eendenborstfilet Roze pepersaus € 25,50/pp

Gevulde kalkoenrollade

Farce Klassiek € 20,50/pp

Farce Gadisseur € 21,50/pp

### BIJGERECHTEN

Warme groentenkrans  
en

5 verse kroketten of puree of aardappelgratin

### VIS

Vispannetje op Oostendse wijze € 24,50/pp  
*met groentenjulienne en aardappelpuree*

### STOOFPOTTEN

Wildstoverij € 24,50/kg

Varkenswangen € 24,50/kg

Stoofvlees € 19,50/kg

Videe € 18,50/kg

Videekoek € 1,00/st

### SOEPEN

Tomatenroom met balletjes € 6,00/l

Wilde boschampignon € 6,00/l

Ooterse curry € 7,50/l

Bisque van Kreeft € 8,50/l

### EXTRA'S

Aardappelpuree € 3,50/pp

Aardappelgratin € 4,50/pp

Verse aardappelkroketten € 4,50/10st

Verse amandelkroketten € 10,50/20st

Koude sauzen (100gr) € 1,20/st

Koude aardappelsla (400gr) € 5,50/st

Zuiderse pastasla (400gr) € 6,50/st

### HUISGEMAAKTE SMAAKMAKERS

Grand Veneursaus (hert of ree) – 400ml € 6,50/st

Fine Champagne saus (fazant of gevogelte) – 400ml € 6,50/st

Wildsaus (everzwijn, hazenrug, farce Gadisseur) – 400ml € 6,50/st

Calvadosroomsaus (farce Klassiek) – 400ml € 6,50/st

Roze pepersaus (eend) – 400ml € 6,50/st

Veenbessen – 400ml € 7,00/st

Allergenen of intoleranties? Vraag ons om extra info!

### **AUTHENTIEK KERSTSYMBOOL**

*KALKOEN: ontbeend & opgevuld met huisgemaakte farce (om zelf af te bakken & BAKTIPS WORDEN MEEGEGEVEN)*

6 personen

- Farce Klassiek € 80,00/st
- Farce Gadisseur € 90,00/st

8 personen

- Farce Klassiek € 110,00/st
- Farce Gadisseur € 120,00/st

#### **Huisgemaakte Farce**

*KLASSIEK: heerlijk gehakt van het huis met Calvados, gestoofde sjalot, abrikoos en pistachenoten*

*GADISSEUR: heerlijk gehakt van het huis met boschampignons, truffel, gestoofde sjalot en porto*

### **KOUDE GROENTENSCHOTEL**

*te bestellen per 2 personen*

**€ 15,00/SCHOTEL VOOR 2 PERSONEN**

aardappelsla, zuiderse pastasla, gemengde sla, tomaat met fijne ui, komkommer en een eitje

DESSERTGLAASJES  
€ 7,95/ST

#### **Fôret Blanc**

*Kokosbiscuit, witte chocolademousse, compote van mango en passievrucht*

#### **Prosecco**

*Proseccomousse, pompelmoescremeux, citroenbiscuit, amandelcrumble*

#### **Karamel**

*Chocoladekaramelmousse, gekarameliseerde peren, vanillecrème, brownie*



### **FEESTSCHOTELS**

*Opgelet: tijdens de drukke feestperiode is het niet mogelijk iets te veranderen aan onze feestschotels. Dit om vergissingen te vermijden.*

#### **GOURMET KLASSIEK € 11,90/PP**

*Steak Wit-Blauw met huisbereide kruidenboter, kipfilet, entrecôteburger, chipolata, traag gegaard buikspek, schnitzel, witte beuling en Merksemse flap*

#### **GOURMET GADISSEUR € 15,90/PP**

*Filet pur Wit-Blauw met huisbereide kruidenboter, gerijpte entrecôte, kalkoenfilet, Simmental burger, traag gegaard buikspek Duroc, lam verdure en zuiders kalfsworstje*

#### **GOURMET WILD € 22,90/PP**

*Hazenrugfilet, everzwijnfilet, hertenkalffilet, fazantenfilet, eendenborstfilet, kwarteleitje met traag gegaard buikspek*

#### **GOURMET KAPOEN € 7,00/PP**

*Hamburger, kipfilet, chipolata, schnitzel en Merksemse flap*

#### **FONDUE KLASSIEK € 10,90/PP**

*Steak Wit-Blauw, kipfilet, spekvink, chipolata en assortiment gehaktballetjes*

#### **EXTRA VLEES VOOR UW GOURMET & FONDUE**

Mini hamburger gourmet € 5,50/6st

Mini chipolata gourmet € 5,50/6st

Assortiment gehaktballetjes fondue € 5,50/6st

### **GEMENGD KOUD BUFFET**

*te bestellen per 2 personen*

**€ 54,00/SCHOTEL VOOR 2 PERSONEN**

#### **VIS**

*Gerookte zalm, gerookte forel, zalm Belle-Vue, tomaat-garnaal*

#### **VLEES**

*Hamrol met asperge, varkensgebraad, rosbief, gebakken kipfilet*

*Aangevuld met koude groentenschotel en aangepaste huisbereide sauzen*

## BAKTIPS

### VERSE KALKOEN

Oven voorverwarmen op 220°C

Kruiden met peper en zout

Eerste gaartijd: kalkoen 40 min in oven op 220°C

Tweede gaartijd: temperatuur verlagen tot 180°C (zie tabel tijd/# personen)

Klontje boter bovenop de kalkoen leggen + kopje water in de oven

Om de 20 min bedruipen met de sappen

Aantal personen	Eerste gaartijd 220°C	Tweede gaartijd 180°C
6	40 min	1-1,5u
8	40 min	1,5-2u

Steek met een mes voorzichtig in het midden van de kalkoen tot in de vulling, dus doorheen het kalkoen vlees. Voelt de punt zeer warm aan, dan is de kalkoen gaar.

### DOOR ONS BEREIDE GERECHTEN OPWARMEN

Oven voorverwarmen op 200°C

Opgelet: plastic folie of deksel van onze schotel verwijderen

Plaats ovenschotel in de oven (Gaartijd zie tabel)

Gerecht	Gaartijd 170°C
Mini bouchées	5-10min
Vlees, wild, kalkoen en groenten	25-30min
Vis	25min

PRETTIGE KERSTDAGEN & GELUKKIG NIEUWJAAR  
OLIVIER, SOFIE & HET VOLTALLIGE GADISSEUR TEAM



• SLAGERIJ • AMBACHTELIJK EN EERLIJK •

# GADISSEUR

### INFO

Moeshofstraat 150 · 2170 Merksem

03 645 65 94

slagerijgadisseur@gmail.com

www.slagerijgadisseur.be

### OPENINGSUREN

ma gesloten  
di-vr 8-12u30 / 13u30-18  
za 8-17  
zo 8-13