

Eindejaarsfolder 2023





KALKOENBOX € 25,00 / pers.

Bestellen kan vanaf 4 personen

Kalkoen gevuld met zwarte truffel, ham en champignons

~
Warme groenten

~
Appeltje gevuld met veenbessen
Fine champagnesaus

~
6 st kroketten

Gevuld gevogelte

€ / kg

Gevulde kip	€ 15,95
Gevulde kalkoen	€ 20,90
Gevulde parelhoen	€ 29,75
Gevulde fazant	€ 18,95
Gevulde kalkoenrollade	€ 24,00
Gevulde kwartel	€ 7,90 / st

Vulling 1:

Gehaktmengeling van Calvados, truffel, champignons en ham

Vulling 2:

Gehaktmengeling van Grand Marnier, opgelegde mandarine en hespenblokjes

Keuze vulling 1 of 2 doorgeven

Bereidingswijze wordt meegegeven met de bestelling

Klassiek menu € 32,50 / pers.

Scampi diabolique

Kalkoenfilet archiduc met winterse groenten en kroketjes

of

Gegratineerd vispannetje met duchesse aardappelen

Duo chocolademousse

Suggestiemenu € 40,00 / pers.

Tapasschotel

Tomaat-mascarponesoep

Kalfsrug in zijn jus met winterse groenten en kroketjes

of

Kabeljauwfilet à l'Ostendaise met duchesse aardappelen

Panna Cotta rode vruchten

Degustatiemenu € 45,00 / pers.

Hapje gerookte zalm met appel en dille

Kreeftensoep

St.-Jacobsschelp

Wildstoofpotje met appeltje en veenbessen, winterse groenten en kroketjes

of

Lotte in saffraansaus met prei en duchesse aardappelen

Trio bavaois



- Aanpassingen of wijzigingen zijn niet mogelijk in menu's. Extra artikelen bijbestellen wel.
- Eens de bestelling is doorgegeven zijn geen wijzigingen meer mogelijk
- Foto's van de menu's vindt u online op Facebook/Instagram



Wildmenu € 45,00 / pers.

Consommé van wilde bosduif

Trio van wildpaté met vijgenconfituur

Hertenfilet grand veneur met appeltje veenbessensaus,
winterse groenten en kroketjes

of

Fazantenborstfilet fine champagne met appeltje veenbessensaus,
winterse groenten en kroketjes

Crème van hazelnoot en geitenkaas met passievruchtcoulis

🌿 Veggiemenu € 40,00 / pers.

Hapje tomaat mozzarella pesto

Tomaat-mascarponesoep

Ratatouille met geitenkaas en honing

Linguini met boschampignons en truffel

Trio bavaois

Kidsmenu € 20,00 / pers.

Kaaskroketje

Tomatensoep met balletjes

Vol-au-vent met kroketjes

Duo chocolademousse

BEREIDE GERECHTEN

Hapjes

Tomaat mozzarella pesto 🌿	€ 3,50/st
Mousse van vitello tonato	€ 4,00/st
Entrecôte Italienne	€ 4,00/st
Gerookte zalm appel dille en mierikswortel	€ 4,00/st
Garnaalcocktail	€ 5,00/st
Krabcocktail	€ 4,00/st

Soep

Tomatensoep met balletjes	€ 5,00 /l
Tomaat mascarponesoep	€ 6,00 /l
Pompoensoep kruidenkaas	€ 6,00 /l
Consommé van wilde bosduif	€ 10,00 /l
Kreeftensoep	€ 12,00 /l

Voorgerecht

Kaaskroket met garnituur 🌿	€ 3,00 /st
Garnaalkroket met garnituur	€ 5,50 /st
Duo kaas en garnaalkroket met garnituur	€ 8,50 /st
Ratatouille met geitenkaas en honing 🌿	€ 10,50 pp
Trio van wildpaté	€ 10,50 pp
Sint-Jacobsschelp	€ 11,50 pp
Scampi diabolique	€ 10,50 pp
Tomaat garnaal	€ 14,50 /st
Rundscarpaccio	€ 10,50 /st
Vitello Tonato	€ 14,50/st

Hoofdgerechten

Vlees/Gevogelte

Kalkoenfilet archiduc met winterse groenten en kroketjes	€ 19,50
Wildstoofpotje met appeltje en veenbessen, winterse groenten en kroketjes	€ 19,90
Fazantenborstfilet fine champagne met appeltje veenbessensaus, winterse groenten en kroketjes	€ 26,75
Kalfsrug in zijn jus met winterse groenten en kroketjes	€ 24,75
Hertenfilet grand veneur met appeltje veenbessensaus, winterse groenten en kroketjes	€ 26,75

Al deze gerechten zijn inclusief 6 kroketten per persoon.





Vis

Gegratineerd vispannetje met duchesse aardappelen

€ / pers

€ 19,95

Kabeljauwfilet à l'Ostendaise met duchesse aardappelen

€ 22,95

Lotte in saffraansaus met prei en duchesse aardappelen

€ 24,95

Vegetarisch

Linguini met boschampionns en truffel

€ / pers

€18,95

Oesters en Kreeft

Oesters natuur: Zeeuwse Creuse of Fine de Claire

dagprijs

Kreeft Belle vue ½ kreeft (*voorgerecht*)

dagprijs

Hele kreeft (*hoofdgerecht*)

dagprijs

Kreeft en grillé ½ kreeft (*voorgerecht*)

dagprijs

Hele kreeft (*hoofdgerecht*) incl. pasta

dagprijs

Sauzen

€ 17,50 / l

Al onze huisbereide sauzen zijn ook apart te verkrijgen per 500ml of per 1 liter

Pepersaus, Archiduc, Grand veneur, brabançonne, fine champagnesaus, béarnaisesaus

Extra

Aardappelkroket

€ 0,35/ st

Amandelkroket

€ 0,65/ st

Aardappelpuree

€ 10,90/ kg

Aardappelgratin

€ 12,95/ kg

Versgesneden frieten

€ 3,50/ pak

Appeltje in veenbessensaus

€ 2,50/ st

Winterse groenten

€ 5,00/ pp

Opgelet!

*Alle gerechten dienen opgewarmd te worden
in de oven en niet in de microgolfoven.*

Prijzen zijn exclusief waarborg.

Gezellig tafelen

€ / pers.

Hamburgerparty

€ 15,00

5 st assortiment minihamburgers = 1 mini entrecôteburger, 1 mini spekburger, 1 mini kaasburger, 1 mini kipburger, 1 mini hamburger, 5st mini pistolets, cheddar, augurken, ajuin, sla en twee sausjes

Gourmetschotel

€ 13,50

Corden bleu | chipolata | hamburger | steak | kipsaté
loze vink | mini rundssaté | Berloumi

Wildgourmet

€ 22,50

Parelhoen | fazant | hertensteak | eendenfilet
lamsfilet | everzwijnfilet | selectie gerijpt vlees

Kidsgourmetschotel

€ 6,00

Hamburger | chipolataworst | kipfilet | kippenballetje

Steengrill

€ 15,00

Chateaubriand | varkenshaasje | entrecôteburger | kalfslapje
lamskroon | kipfilet | Berloumi | kalkoenfilet

Prime Beef Selection

€ 22,50

Een selectie van het beste rundsvlees zowel uit onze vleestoog
als uit onze rijpingskast, grof zout en grillkruiden

Fondue

€ 12,00

Rundsvlees | varkenshaasje | kipfilet | chipolata | gehaktballetje

Fondue Bourguignon

€ 16,00

Voor de echte vleeseter onder ons.
Een fondueschotel met enkel puur Belgisch rund- en kalfsvlees
van de beste kwaliteit

Koude groentegourmetschotel 🌿

€ 5,00

Tomaat | komkommer | wortelen | aardappelsla
champignons | paprika

Al deze schotels worden gemaakt vanaf 2 personen.
Geen aanpassingen mogelijk.





Koude schotels

€ / pers.

Tapasschotel

€ 8,50

Olijven, gevulde sweet peppers, salamisticks, aperosalami, Italiaanse ham, Serranoham, kaasblokjes en dipsausje

Veggie Tapasschotel

€ 8,50

Groentewraps, gevulde komkommer met Tzatziki, zongedroogde tomaten, tomaat-mozzarella, fetakaas en dipsausje

Kaasschotel Deluxe

€ 15,00

Een variatie van onze beste kazen, dadelschijfjes, gedroogd fruit, notenmengeling, vijgenconfituur en afgewerkt met vers fruit

Charcuterieschotel

€ 15,00

Gevarieerde mix van ons basisassortiment uit onze salade – en charcuterietoog

Charcuterieschotel deluxe

€ 20,00

Een selectie van onze speciale en verfijnde producten uit ons assortiment.

Zalm belle vueschotel

€ 15,00

Gekookte zalm, grijze garnalen, eieren, tomaten, komkommer, wortelen, gemengde sla en Thousand Island vinaigrette

Vischotel

€ 22,50

Assortiment koude vis: zalm belle vue, gerookte zalm, tomaat-garnaal, gerookte forel, gerookte heilbot, gevuld eitje, perzik tonijn, op een bedje van sla, wortel en Thousand Island vinaigrette

Al deze schotels worden gemaakt vanaf 4 personen.
Brood apart bij te bestellen.

Brood

Stokbrood wit	€ 1,75 /st
Stokbrood meergranen	€ 1,90 /st
Margriet meergranen	€ 3,75/ st
Margriet wit	€ 2,95 /st
Houthakkersbrood wit / grof	€ 4,25 /st

Mini sandwiches klassiek <i>Variatie van mini sandwiches belegd met charcuterie en onze huisbereide salades met garnituur: kaas, hesp, préparé, vleessalade, kip curry en krabsalade.</i>	€ 1,80 /st
--	------------

Mini sandwiches deluxe <i>Variatie van mini sandwiches belegd met verfijnde en huisgemaakte salades met garnituur: Serranoham, brie met noten en honing, gerookte zalm met kruidenkaas, garnaalsalade/gerookte vissalade, Smaakmakerspréparé, vitello tonatosalade en caesar salad.</i>	€ 2,20 /st
--	------------

Dessert

Trio bavaois	€ 5,00 / pers.
Chocomousse	
Crème van hazelnoot en geitenkaas met passievruchtcoulis	
Panna cotta rode vruchten	
Duo chocolademousse	

Kerststronken (4 of 6 personen)	€ 4,95 / pers.
--	----------------

Buche crème au beurre
Buche slagroom rode vruchten
Buche framboos
Buche mokka crème au beurre
Buche chocolicious (chocolade/kers)





Drank

€ / fles

Champagne

Bauget Jouette	€ 35,95
Cava Familia Oliveda (Feesttip!)	€ 13,95
Cava El Celleret	€ 12,00

Witte wijn

Chardonnay Elégance	€ 8,50
Fishwives Chardonnay/Sauvignon	€ 9,50
Goru	€ 9,95
Le Fagé moeulleux	€ 9,95

Rode wijn

Merlot Elégance	€ 8,50
Marques de Castilla	€ 8,50
Ricardelle	€ 11,95
Goru	€ 10,95
Goru Gold	€ 14,95
Monsieur Jacques	€ 11,50

Eindejaarscadeau

Een leuke en vooral lekkere attentie laten samen stellen als bedanking voor de uitnodiging? Kerstcadeau? Eindejaarsgeschenk? We kunnen alles uit ons assortiment samen stellen in een mooie cadeauverpakking. Bier, wijn, snoep, droge voeding, fruit, ... of een leuke cadeaubon.

HOE BESTELLEN?

Uw eindejaarsdiner bestellen kan online via www.de-smaakmakers.be of www.slagersonline.be

Informatie: Naam, voornaam, datum, tijdstip afhaling, gsmnummer, e-mailadres en gedetailleerde bestelling met juiste aantallen door te geven. Bij menu's ook keuze doorgeven welk hoofdgerecht u verkiest.

U dient zeker een bevestigingsmail ontvangen te hebben via Slagersonline met een overzicht van uw geplaatste bestelling met een volgnummer. Gelieve uw bestelling meteen te controleren of alles zeker correct is. Zo niet, graag ons zo snel mogelijk contacteren via mail of 03 775 37 00.

U krijgt via Slagersonline een volgnummer die u nodig heeft om uw bestelling af te halen. Bestellingen worden enkel afgehaald op nummer en NIET op naam op uw doorgegeven tijdstip.

Wanneer u een bevestigingsnummer heeft ontvangen is het onmogelijk om deze nog aan te passen. Mochten er wijzigingen zijn krijgt u een nieuw volgnummer of een extra volgnummer. Prijzen die u op voorhand te zien krijgt, zijn geen effectieve totaalprijzen. Dit is een subtotaal. Zonder waarborgen van schotels, borden, etc.

Bestellen voor Kerst kan tem woensdag 20 december 13 uur.
Bestellen voor Nieuwjaar kan tem woensdag 27 december 13 uur.

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Dinsdag 19 tem vrijdag 22 december 8u30 tem 18u30

Zaterdag 23 dec 8u tot 17u

Zondag 24 dec 8u tot 14u

Maandag 25 dec **GESLOTEN**, enkel afhaal bestellingen tussen 11-12 uur

Dinsdag 26 dec 8u30 tem 17u

Woensdag 27 tem vrijdag 29 dec 8u30 tem 18u30

Zaterdag 30 dec 8u tem 17u

Zondag 31 dec 8u tem 14u

Maandag 1 januari **GESLOTEN**, enkel afhaal bestellingen tussen 11-12 uur

Dinsdag 2 en woensdag 3 januari GESLOTEN

Donderdag 4 januari 8u30 tem 18u30



*We wensen jullie
een feestelijk 2024!*



De Smaakmakers
Buitengewoon eter

GROTE BAAN 62 | 9120 MELSELE | WWW.DE-SMAAKMAKERS.BE