

Eindejaarsfolder 2024

De Smaakmakers
culinaire voorlezer





NIEUW

WILDGOURMET DELUXE € 35,00 / pers.

Parelhoen | fazant | hertensteak | eendenfilet
lamsfilet | everzwijnfilet | wildburger
+ Gratin aardappelen
+ warme groenten
+ warme sauzen: Fine Champagne en Grand veneur

KALKOENBOX € 26,50 / pers.

Bestellen kan vanaf 4 personen

Kalkoen gevuld met zwarte truffel, ham en champignons

~
Warme groenten

~
6 st kroketten

Gevuld gevogelte

	€ / kg
Gevulde kip	€ 15,95
Gevulde kalkoen	€ 21,90
Gevulde parelhoen	€ 29,75
Gevulde fazant	€ 18,95
Gevulde kalkoenrollade	€ 25,00
Gevulde kwartel	€ 8,50 / st

Vulling 1:

Gehaktmengeling van Calvados, truffel, champignons en ham

Vulling 2:

Gehaktmengeling van Grand Marnier, opgelegde mandarine en ham

Vulling 3:

Gehaktmengeling van rode Porto, veenbessen en ham

Keuze vulling 1, 2 of 3 doorgeven

Bereidingswijze wordt meegegeven met de bestelling.

Klassiek menu € 35,00 / pers.

Duo van ambachtelijk kaas- en garnaalkroketten

Krokante zalm met gewokte prei, wortelen, in choronsaus met aardappelpuree

Gemarineerd varkenshaasjes Bordelaise met winterse groenten
(tomaat, boontjes, witloof, spruitjes, worteltjes en gebakken champignons) en kroketjes

Brulée van witte chocolade en frambozen crumble

Suggestiemenu € 42,50 / pers.

Tapasbordje

Sint-jacobsvruchten met venkel

Pompoensoepje met doperwtjes, krokante baconsnippers en truffelolie

Wildstoofpotje, winterse groenten en kroketjes
(Appel met veenbessen, boontjes, witloof, spruitjes, worteltjes en gebakken champignons)

Vispan Royal met duchesse aardappelen en fijne groenten

Banoffee

Degustatiemenu € 47,50 / pers.

Duivelse scampi

Soepje van Sint-Jacobsvruchten, doperwten en tomaat

Tongfilets, champignons duxelles, groene asperges in witte wijnsaus

Suprême van parelhoen, winterse groenten met frambozeninfusie en kroketjes
(Passievrucht peertjes, frambozenkonfijt, boontjes, witloof, spruitjes, worteltjes en gebakken champignons)

Kabeljauwhaasje met prei in Sauvignon sabayon

Amarena, pistachecrème, oreo en mandarijn



Wildmenu € 50,00 / pers.

Mousse van kwartel, peer & cognac confituur

Huisbereide paté en croûte gevuld met foie gras

Soepje van boschampignon met snippers van fazant

Wilde eend in sinaasappelsaus, winterse groenten en kroketjes
(Appeltje & veenbes, boontjes, witloof, spruitjes, worteltjes, gebakken champignons)

Hertenfilet Grand veneur, winterse groenten en kroketjes
(Passie peertjes, frambozenkonfijt, boontjes, witloof, spruitjes,
worteltjes, gebakken champignons)

Hazelnootparfait

🌿 Veggiemenu € 40,00 / pers.

Bruschetta met tomaat en kaas

Stapeltaartje van groenten met mousse van aubergine

Tomaat-mascarponesoep

Linguini met boschampignons en truffelroom

Amarena pistache, oreo en mandarijn

Kidsmenu € 20,00 / pers.

Kaaskroketje

Tomatensoep met balletjes

Vol-au-vent met kroketjes

Duo chocolademousse

- Inclusief 6 kroketjes per persoon
- 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

BEREIDE GERECHTEN

Hapjes

Tapasshotel

Olijven, Serranoham, gevulde sweet pepper, kaasblokjes, salamiblokjes, wraps kip/zalm, salamisticks en kruidensalami

€ / st

€ 8,50

Veggie tapasshotel 🌱

Groentenwraps, komkommer gevuld met tzatziki, koude groenten, zongedroogde tomaten, tomaat mozzarella, dipsausjes

€ 8,50

Tomaat mozzarella pesto 🌱

€ 3,50/st

Gerookte zalm appel dille

€ 4,00/st

Garnaalcocktail

€ 5,00/st

Mousse van aubergine 🌱

€ 3,50/st

Duivelse scampi

€ 4,00/st

Mousse van kwartel, peer & cognac confituur

€ 5,00/st

Mini worstenbroodjes

€ 1,50/st

Mini pizza

€ 1,50/st

Ovenhapjes (kaas, grijze garnaal, bolognaise en kipvidée)

€ 1,50/st

Soep

Tomaat mascarpone-soep 🌱

€ / liter

€ 6,00

Tomatensoep met balletjes

€ 5,00

Pompoensoepje, doperwtjes, krokante baconsnippers, truffelolie

€ 8,00

Soepje van Sint Jacobsvruchten, doperwten en tomaat

€ 12,00

Soepje van boschampion met fazant

€ 10,00

Voorgerecht

Vitello tonato

€ / pers.

€ 14,00

Rundscarpaccio

€ 12,50

Huisbereide paté en croûte gevuld met foie gras

€ 12,50

Tongfilet, champignons duxelles, groene asperges in witte wijnsaus

€ 12,50

Sint-jacobsvruchten met venkel

€ 12,50

Stapeltaartje van groenten - mousse van aubergine 🌱

€ 10,00

Kaaskroket met garnituur 🌱

€ 4,50 /st

Garnaalkroket met garnituur

€ 6,50 /st





Hoofdgerechten

Vlees/Gevogelte

€ / pers

Gemarineerd varkenshaasjes "Bordelaise" winterse groenten en kroketjes € 19,50
(Tomaat, boontjes, witloof, spruitjes, worteltjes, gebakken champignons)

Wildstoofpotje, winterse groenten en kroketjes € 22,50
(Appeltje met veenbessen, boontjes, witloof, spruitjes, worteltjes en gebakken champignons)

Suprême van Parelhoen, winterse groenten, frambozeninfusie en kroketjes € 24,50
(Passievrucht peertjes, frambozenkonfijt, boontjes, witloof, spruitjes, worteltjes en gebakken champignons)

Wilde eend in sinaasappelsaus met winterse groenten en kroketjes € 26,50
(Appeltje met veenbessen, boontjes, witloof, spruitjes, worteltjes, gebakken champignons)

Hertenfilet Grand veneur, winterse groenten en kroketjes € 27,50
(Passie peertjes, frambozenkonfijt, boontjes, witloof, spruitjes, worteltjes, gebakken champignons)

Al deze gerechten zijn inclusief 6 kroketten per persoon.

Vis

€ / pers

Krokante zalm met gewokte prei, wortelen, in choronsaus met aardappelpuree € 22,50

Vispan Royal met duchesse aardappelen en fijne groenten € 19,50

Kabeljauwhaasje met prei in Sauvignon sabayon € 24,50

Vegetarisch

€ / pers

Linguini met boschampignons en truffelroom € 15,50

Sauzen

€ 17,50 / l

Al onze huisbereide sauzen zijn ook apart te verkrijgen per 500ml of per 1 liter
Peppersaus, Archiduc, Grand veneur, fine Champagnesaus, béarnaisesaus, sinaasappelsaus, frambozensaus

Extra

Aardappelkroket	€ 0,40/ st
Amandelkroket	€ 0,65/ st
Aardappelpuree	€ 10,90/ kg
Aardappelgratin	€ 12,95/ kg
Versgesneden frieten	€ 3,50/ pak
Appeltje met veenbessen	€ 2,50/ st
Winterse groenten	€ 6,00/ 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 | wildburger

Kidsgourmetschotel

€ 6,00

Hamburger | chipolataworst | kipfilet | kippenballetje

Steengrill

€ 15,00

Chateaubriand | varkenshaasje | entrecôteburger | kalflapje
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.





NIEUW

Eindejaarsbuffet € 45,00 / pers.

Wildpatés en konfijt
Entrecôte Italienne
Gerookte zalm
Tomaat garnaal
Zalm Belle Vue
Kalkoenrollade met ananas en perzik
Caesar salade
Vitello tonato
Aardappelsla

*Geen aanpassingen mogelijk, te bestellen vanaf 4 personen.
Tip! Vergeet ons broodassortiment niet!*

Koude schotels

€ / pers.

Kaasschotel Deluxe 🌱

€ 15,00

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

Charcuterieschotel

€ 15,00

Gevarieerde samenstelling van onze beste charcuterie en huisbereide salades

Charcuterieschotel Deluxe

€ 20,00

Een selectie van zowel charcuterie en huisgemaakte salades. Hier wordt gekozen voor specialere, verfijnde en duurdere producten uit ons assortiment

Kaas- en charcuterieschotel

€ 15,00

Voor de echte fijnproevers creëren wij een schotel die zowel het beste van onze kazen heeft, maar ook een gevarieerde mix van onze charcuterie.

Visschotel

€ 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, aardappelsla en Thousand Island vinaigrette

Koude schotels kunnen besteld worden vanaf 2 personen.

Brood

Stokbrood wit	€ 1,95 /st
Stokbrood meergranen	€ 2,25 /st
Margriet meergranen	€ 3,75/ st
Margriet wit	€ 2,95 /st
Houthakkersbrood wit / grof	€ 4,25 /st
Rozijnenbrood	€ 3,50 /st
Notenbrood	€ 4,10 /st
Pistolet: Peper & zout	€ 0,95 /st
Peper & zout desem pistolet	€ 1,85 /st

Aperitiefbroodjes

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

Mini sandwiches deluxe € 2,20 /st
*Variatie van mini sandwiches belegd met verfijnde en huisgemaakte salades met garnituur: Serranoham, brie met noten en honing, gerookte zalm met kruidenkaas, gerookte vissalade, Smaakmakerspréparé, vitello tonatosalade en caesar salad salade
(Voor een volwaardige maaltijd raden we 4-5 stuks per persoon aan)*

Dessert

Chocomousse € 5,00 / pers.
Banoffee
Hazelnootfarfait
Brulée van witte chocolade, frambozen crumble
Amarena, pistache crème, oreo en mandarijn

Kerststronken (4 of 6 personen) € 5,30 / pers.
Buche crème au beurre
Buche slagroom rode vruchten
Buche framboos
Buche mokka crème au beurre
Buche chocolicious (chocolade/kers)





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 vrijdag 20 december 13 uur.

Bestellen voor Nieuwjaar kan tem vrijdag 27 december 13 uur.

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

KERST

Ma 23 dec	8u tot 17u
Di 24 dec	8u tot 15u
Woe 25 dec	Enkel afhaal bestellingen 11-12u, winkel is gesloten
Do 26 dec	GESLOTEN
Vrij 27 dec	8u30 tot 18u
Zat 28 dec	8u tot 17u
Zon 29 dec	8u tot 13u

OUDJAAR

Ma 30 dec	8u tot 17u
Di 31 dec	8u tot 15u
Woe 1 jan	Enkel afhaal bestellingen 11-12u, winkel is gesloten
Do 2 jan	GESLOTEN
Vrij 3 jan	8u30 tot 18u
Zat 4 jan	8u tot 17u
Zon 5 jan	8u tot 13u





*We wensen jullie
een feestelijk 2025!*



De Smaakmakers

Buitengewoon eten

Grote baan 62 | 9120 Melsele
www.de-smaakmakers.be