



LENTE & ZOMER

2018

Eindelijk is het weer zover. De mooiste tijd van het jaar treedt in en daar kan u als echte fijnproever alleen maar blij om zijn. Lente en zomer laten zich proeven. In al hun geuren, kleuren en natuurlijk... smaken. Het voorjaar wordt er een om duimen en vingers bij af te likken. Ook in onze slagerij gaan we breed glimlachend in op de lokroep van de zon. De komende maanden kan u genieten van gezellige en gezapige avonden, terwijl wij zorgen voor vlees van de hoogste kwaliteit en bereidingen die u lentekriebels op de tong geven. Terwijl u geniet van al het moois dat buiten tevoorschijn komt, staan wij voor u klaar om de smaak erin te houden met ambachtelijke producten vers uit het eigen atelier en geïnspireerd door de puurheid waar wij zo van houden.

Nu de hang naar de zomer het overneemt, is er overigens ook nieuws te melden. Want met het lengen van de dagen stellen wij Slagerij De Smedt-De Roeck graag in een nieuw daglicht. Als ambachtelijke beenhouwerij brengen wij al vier generaties lang de fijnste vleeswaren op uw bord. Maar zoals u inmiddels weet, willen wij meer zijn dan alleen maar een slager. Onze liefde voor het slagersvak merkt u in alles. Kwaliteit, versheid en hygiëne: dat is waar het ons in de eerste plaats om gaat. Onze ambitie, service en passie voor eerlijke producten en authentieke smaken zal zich straks vertalen in een compleet vernieuwde huisstijl die we bovendien heerlijk afkruiden met een nieuwe naam. Wat die zal zijn, houden we nog even in petto. Tot dan kan u genieten van al het lekkers dat zich in onze toonbank en op de volgende pagina's voor u ontvouwt.

Lees smakelijk!

Om U op de juiste & correcte manier te bedienen worden alle barbecue specialiteiten per gewicht verkocht. De vermelde stukprijzen zijn richtprijzen.

Mogen wij U ook vragen om steeds tijdig te bestellen daar we met verse ingrediënten werken.

Bestellingen in de week : 2 dagen op voorhand doorgeven anders telefonisch contact opnemen. **Bestellingen voor zaterdag en zondag** : ten laatste doorgeven op donderdag voor 18u00 anders telefonisch contact opnemen.

Sinds oktober 2015 beschikken wij over een smiley. Dit is een certificaat uitgereikt door het Federaal agentschap voor veiligheid van de voedselketen. Dit betekent dat we de strengste normen hanteren in verband met hygiëne en kwaliteit.

Heeft u nog vragen kom dan even langs en laat ons uw klein/groot feest idee samen bespreken.

Stefaan en Lesley



BBQ PAKKETTEN uit eigen atelier* – vanaf 4 personen

| | |
|--|----------------|
| Pakket 1 | € 12,95 / stuk |
| Bbq worst van 't huis. Gemarineerde kipfilet. Hamburger. | |
| Pakket 2 | € 15,35 / stuk |
| Bbq worst van 't huis. Gemarineerde kipsaté. Botersteak. | |
| Pakket 3 | € 21,75 / stuk |
| Zalmhaasje met kruidenboter. Gemarineerde kipsaté. Botersteak. Bbq worst van 't huis. | |

Frisse maaltijdsalade, pastasalade met verse kruiden en een aardappelsalade, 3 soorten koude saus naar keuze zijn in de pakketten inbegrepen.

** pakketten kunnen niet gewijzigd worden.*





RUNDVLEES

| | |
|--|-------------|
| Entrecôte..... | € 23,85/kg |
| Côte à l'os Dordogne | € 23,85/kg |
| Filet pur..... | € 40,45/kg |
| Steak natuur | € 3,70/stuk |
| Botersteak..... | € 3,70/stuk |
| Gemarineerde steak | € 3,70/stuk |
| Ierse zesrib (met of zonder peper) | € 40,75/kg |
| Ierse filet pur | € 50,45/kg |

VARKENSVLEES

| | |
|---|-------------|
| Mosterdmignonette met rucola..... | € 2,90/stuk |
| Spare rib gekruid of gemarineerd..... | € 14,25/kg |
| Nootje van varkensfilet met gerookt spek..... | € 2,00/stuk |
| Sneetje barbecuespek..... | € 1,90/stuk |
| Varkensrib-eye gekruid of gemarineerd met zwarte peper..... | € 14,85/kg |
| Spekfakkel | € 1,50/stuk |

KALFSVLEES

| | |
|--------------------|------------|
| Kalfsrib-eye | € 36,30/kg |
|--------------------|------------|

LAMSVLEES

| | |
|-------------------------|------------|
| Lamsnootje (filet)..... | € 48,95/kg |
| Lamskroon | € 52,95/kg |
| Lamsspies (filet) | € 48,95/kg |

GEVOGELTE

| | |
|---|-------------|
| Beer can chicken * | € 8,50/kg |
| Gemarineerde kipfilet | € 2,00/stuk |
| Gemarineerd kippenboutje voorgegaard..... | € 1,70/stuk |
| Gemarineerd kalkoenhaasje..... | € 2,75/stuk |

* 2 dagen op voorhand bestellen

HAMBURGERS & WORSTEN

| | |
|--------------------|-------------|
| Hamburger..... | € 1,80/stuk |
| Spekhamburger..... | € 2,25/stuk |
| Kinderspiesje..... | € 1,60/stuk |
| Spekworst..... | € 1,35/stuk |
| Kippenworst..... | € 2,70/stuk |
| Barbecueworst..... | € 1,90/stuk |
| Merguezworst | € 2,75/stuk |

SPIEZEN EN BROCHETTEN

| | |
|--|-------------|
| Gemarineerde saté | € 2,50/stuk |
| Gemarineerde brochette | € 3,25/stuk |
| Kippensaté | € 2,40/stuk |
| Gemarineerde kippensaté | € 2,50/stuk |
| Gemarineerde kippenbrochette | € 3,25/stuk |
| Gemengde grill brochette (rund, varken, kip, kalkoen, worst) | € 4,50/stuk |

SUGGESTIES UIT DE ZEE*

| | |
|--|-------------|
| Scampi-spies..... | € 4,25/stuk |
| Stoofpotje van zalm, kabeljauw in een lichte curry | € 6,25/stuk |
| Zalmhaasje met kruidenboter..... | € 6,40/stuk |

* 2 dagen op voorhand bestellen



GROENTEN – vanaf 4 personen

Verse groenteschotel

€ 6,25/pp

Frisse maaltijdsalade, pastasalade met verse kruiden en een aardappelsalade.

Vegetarisch

Huisgemaakte burger

€ 2,50/stuk

Aardappel in de schil met lookboter

€ 2,10/stuk

SAUZEN

Koude sauzen

€ 1,00/pp

Look-, bbc-, cocktail-, curry-, zigeunersaus

Warme sauzen

€ 10,00/kg

Peper-, champignon-, béarnaise

BROOD EN BOTER

Ciabata pikant gekruid + boter

€ 1,10/stuk

Ciabata tuinkruiden + boter

€ 1,10/stuk

Ciabata natuur + boter.....

€ 1,10/stuk

Foccacia kruidenbotere mozzarella (2 pers.)

€ 3,20/stuk

Huisbereide kruidenboter

€ 0,45/stuk

GEZELLIG TAFELN – vanaf 4 personen**Fondue**

€ 11,65/pp

Eerste keus rundsvlees wit-blauw, filet van kip,
varkenshaasje, gevuld gerookt spek, gepaneerde kalfsballetjes

Kinderfondue

€ 6,15/pp

Filet van kip, gevuld gerookt spek, gepaneerde kalfsballetjes.

Gourmet

€ 13,50/pp

Gemarineerd kalkoenstukje, hamburger, filet van kip,
varkenshaasje, steak natuur, pepersteak, cordon-bleu,
saté, chipolata.

Kindergourmet

€ 7,15/pp

Hamburger, filet van kip, chipolata, steak natuur.

GEZELLIG TAFELN**Steengrill**

€ 15,30/pp

Gemarineerd kalkoenstukje, hamburger, kipfilet, varkenshaasje,
steak natuur, pepersteak, kalfstournedos, saté, chipolata.

Charcuterieschotel *

€ 10,60/pp

Fijne charcuterie en huisbereide salades, gearneerd met vers fruit

Kaasbuffet **

Diverse soorten kazen, gearneerd met gedroogd fruit,
noten en vers fruit.

Hoofdgerecht € 15,00 / pp

Dessert € 11,60 / pp

* waarborg schotel € 15,00/stuk

** waarborg kaasplank € 35,00/stuk

OPENINGSUREN

maandag, dinsdag, donderdag, vrijdag

08u00 - 12u30 en van 13u30 - 18u00

Woensdag

wekelijkse sluitingsdag

Zaterdag

07u30 - 12u30 en van 13u30 - 17u00

Zondag

07u30 - 12u00

feestdagen in de week

gesloten

feestdagen op zaterdag, zondag

open van 07u30 - 12u00

Jaarlijkse zomervakantie 01/08/2018 - 31/08/2018

a: keizerstraat 112
9120 haasdonk

t: 03 775 73 19

e: slagerijdesmedt@telenet.be

w: stefaandesmedt.be

deze folder vervangt alle voorgaande





keizerstraat 112
9120 haasdonk
03 775 73 19
slagerijdesmedt@telenet.be
stefaandesmedt.be