DEN AMER

Slagerij Traiteur

Culinaire folder

Aperitiefhapjes

Ovengebakken kippenboutjes	13,45 € / kg
Bruschetta	2,00 € / st
Een assortiment van gevulde, warme bladerdeeghapjes *(2 minivisvideetjes, 2 minikaas- en ham hoorntjes, 2 minikipvideetjes, 2 miniquiches, 2 miniworstenbroodjes en 2 minipizza's)*	15,60 € / 12 st

Een ruim assortiment aan tapas (bestellen per gewicht, hoeveelheid naar keuze)
Zongedroogde tomaten, olijven, ansjovisfilets, gevulde pepers met feta, chorizo salami, longaniza, felino, chili salami, lomo filet, salami pur porc met Barolo of truffel, Toscaanse coppa, lombetto, Serrano, truffelham, Spaanse Duroc, Parmaham, Toscaanse en Italiaanse ham, saltufo, manchego, Alta badia, stelvio, feta kaas, ...

TOPPER: Tapasplank (Voor 4 personen, samenstelling zie webshop)	42,95 € / st
Toscaanse tapasplank *Niet verkrijgbaar van 13-12-2023 t.e.m. 1-1-2024*	42,95 € / st

Voor uw toastjes en de doe-het-zelvers onder u:
Huisbereide feestsalades, wildpasteien, rilette, mousses, foie gras met bijpassende confituren

Luxe aperitiefhapjes

Koud

Carpaccio van Belgisch wit-blauw rund	4,85 € / pp
Vitello Tonnato	5,95 € / pp

Warm

Tongrolletje met scampi	2,95 € / pp

Tip : Kies een soep die je in kleine tasjes kunt doen als aperitiefhapje.

Voorgerechten

Koud

Carpaccio van Belgisch wit-blauw rund	9,50 € / pp
Vitello Tonnato	10,45 € / pp
Gastronomisch bord gevuld met fijne delicatessen *Fris slaatje met gerookte eendenborst, wildpastei met uienconfijt, parmaham met meloen en mousse van bosduif*	13,95 € / pp

Warm

Ambachtelijke huisgemaakte kaaskroketten	2,20 € / st
Ambachtelijke huisgemaakte garnaalkroketten	4,10 € / st
Scampi's op wijze van de chef	11,75 € / pp
Tongrolletjes met scampi's vergezeld van een garnalensaus	12,95 € / pp
Vispannetje van het huis	13,95 € / pp
Kabeljauwhaasje met fijne groentjes	13,95 € /pp

Soepen

Populaire roomsoep van verse tomaat met balletjes	4,95 € / L
Zuiderse tomatensoep met balletjes, pasta en groentenbrunoise	5,50 € / L
Verfijnd witloofsoepje	6,95 € / L
Verfijnd witloofsoepje met spekreepjes	7,55 € / L
Nieuw Feestelijke bloemkoolsoep	4,80 € / L
Nieuw Feestelijke bloemkoolsoep met stilton	7,20 € / L
Soepballetjes ook apart verkrijgbaar	13,95 € /kg

Hoofdgerechten vis

Kabeljauwhaasje met fijne groentjes	18,95 € / pp
Vispannetje van het huis	19,95 € / pp

Deze gerechten zijn voorzien van julliennegroentjes en aardappelpuree.

Hoofdgerechten vlees

Varkenshaasje met graantjesmosterdsaus	15,95 € / pp
Tournedos van kalkoen in een roomsausje van paddenstoelen	15,95 € / pp
Kalkoenblanket Grand Cru *Stoofpotje van kalkoen met spekjes, ajuin en een Grand Cru biertje*	16,85 € / pp
Parelhoenfilet met druivensaus	17,95 € / pp
Fazantenfilet met fine champagnesaus	19,95 € / pp
Tournedos van hert met een wildsausje	21,40 € / pp
Stoofpotje van hert	18,35 € / pp

Deze gerechten zijn voorzien van gebakken witloof, appel met veenbessen en spruitjes. NIET VAN KROKETTEN!

(Bij het varkenshaasje wordt de appel met veenbessen vervangen door rollade van groene kool.

Ga naar pagina 10 om uw keuze te maken.

Menu's

Menu 1 30,50 € / pp

Populaire roomsoep van verse tomaat met balletjes

Tongrolletjes met scampi's vergezeld van een garnalensaus

Tournedos van kalkoen in een roomsausje van paddenstoelen

Menu 2 27,95 € / pp

Verfijnd witloofsoepje met spekreepjes

Scampi's op wijze van de chef

Stoofpotje van hert

Menu 3 27,95 € / pp

Feestelijke bloemkoolsoep met stilton

Kabeljauwhaasje met fijne groentjes

Parelhoenfilet met druivensaus

Tip! Kies een koud voorgerecht of dessert om een 4/5 gangen menu samen te stellen.
De hoofdgerechten zijn voorzien van gebakken witloof, appel met veenbessen en spruitjes.
DE HOOFDGERECHTEN ZIJN NIET VOORZIEN VAN KROKETTEN! Ga naar pagina 10 om uw keuze te maken. De menu's kunnen vanaf 2 personen besteld worden.

KINDERMENU 9,95 € / pp

Populaire roomsoep van verse tomaat met balletjes

Ambachtelijk kaaskroketje

Vol-au-vent met videekoekje

Onze toonbank

Een klein assortiment van wat onze toonbank biedt

Visgerechten

Tongrolletjes met scampi's en garnalensaus	31,95 € / kg
Kabeljauwhaasje met fijne groentjes	32,95 € / kg
Zalmfilet met garnalensaus	34,95 € / kg

Vleesgerechten

Vol-au-vent	19,95 € / kg
Videe koekje	1,20 € / st
Kalkoenblanket Grand Cru	19,95 € / kg
Stoverij van hert	24,65 € / kg
Tong in madeirasaus	20,95 € / kg
Konijnenbil met bier	23,95 € / kg
Varkenshaasje met graantjesmosterdsaus	20,80 € / kg
Kalkoengebraad in een roomsaus van paddenstoelen	19,95 € / kg
Parelhoenfilet met druivensaus	28,95 € / kg
Fazantenfilet met fine champagnesaus	32,95 € / kg
Tournedos van hert	35,95 € / kg

De gerechten uit onze toonbank worden aangeboden
zonder groenten en zonder aardappelbereiding.
Ga naar pagina 10 om uw keuze te maken.
Ga naar onze webshop om buiten de feestperiode
onze traiteurgerechten van de week te raadplegen.

Vers vlees, wild en gevogelte

Wanneer u zelf uw kookkunsten aan uw gasten wilt tonen,
bieden wij u de lekkerste stukjes vlees aan.

Rundsvlees

Wit-Blauw: rosbief, rundsbiefstuk, filet pur, entrecôte, côte a l'os, carpaccio, ...

Limousin: filet pur, entrecôte dry-aged

Charolais: entrecôte dry-aged

Ierse zesrib

Kalfsvlees

Kalfsgebraad, kalfsfricassee, kalfszwezeriken,...

Gevogelte

Parelhoen, parelhoenfilet,

Kalkoen, opgevulde kalkoen, kalkoenfilet, opgevulde kalkoenfilet

Varkensvlees

Gebraad, haasje of filet, ...

100 % Duroc: gebraad, mignonettes

Lamsvlees

Lamskroon, lamsfilet, lamskotelet, ...

Wild

Vraag naar onze wildlijst.

De meest gevraagde wildsoorten kan u raadplegen op onze webshop.

Opgelet: bestel tijdig !

Sfeervol en gezellig tafelen met onze gezelligheidsschotels

TEPPANYAKI 19,75 € / pp

Vanaf 6 pers. (tijdens de feestperiode vanaf 2 pers.)
Scampisaté, schelvis, kabeljauwfilet in een jasje van gerookt spek, zalmmootje, visgyros, rundsbiefstuk, kippenfilet, varkenshaasje, lamskotelet en spek

FEEST TEPPANYAKI 22,60 € / pp

Vanaf 6 pers. (tijdens de feestperiode vanaf 2 pers.)
Scampisaté, schelvis, zalmmootje, visgyros, kabeljauwfilet in een jasje van gerookt spek, herten-, everzwijn-, eenden-, fazanten- en parelhoenfilet en kwarteleitje

GOURMET DE LUXE 20,60 € / pp

Vanaf 6 pers. (tijdens de feestperiode vanaf 2 pers.)
Herten-, everzwijn-, eenden -, fazanten -, parelhoen- en kippenfilet, kalfslapje, rundsbiefstuk, spek en kwarteleitje

GOURMET EN STEENGRILL 13,95 € / pp
Rundsbiefstuk, hamburger, varkenshaasje, spekvinkje, ei met spek, chipolataworstje, lamskoteletje, kippenfilet, boerenpens en spek

KINDERGOURMET 6,90 € / pp
Chipolataworstje, hamburger, spekvogel, kippenfilet, boerenpens

FONDUE 12,45 € / pp
Rundsvlees, varkensvlees, kippenfilet, chipolata, spekjes en een assortiment van gekruide balletjes

KINDERFONDUE 6,20 € / pp
Kippenfilet en 5 gekruide balletjes

FONDUEBALLETJES 13,95 € / kg

Aanvullende bereidingen voor bij uw huisbereide gerechten. fondue. gourmet. steengrill. teppanYaki. Breughelschotel.

Verse kroketten	5,10 € / 20 st
Verse kroketten	12,00 € / 50 st
Aardappelpuree	6,15 € / kg
Gratin Dauphinois	9,95 € / kg
Rozemarijnaardappelen	9,95 € / kg
Aardappelsalade	8,95 € / kg
Pastasalade	12,95 € / kg
Slaatje gezond	17,75 € / kg
Appel met veenbessen	2,95 € / st
Gebakken witloof	1,85 € / st
Spruitjes	16,95 € / kg

Groentenschotel

7,95 € / pp

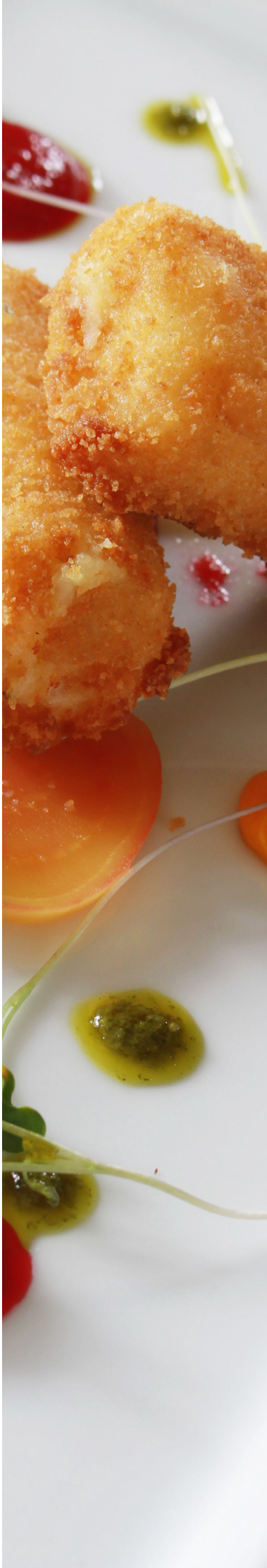
Vanaf 10 personen worden de groenten in kommen gepresenteerd.
Aardappelsalade, pastasalade, gemengde sla, kwartjes tomaat, boontjes, bloemkool- en broccoliroosjes, vers geraspte wortel en komkommerschijfjes

Koude sauzen

Mayonaise, cocktail, tartaar, curry, look, mosterd, pikante saus, provençaalse saus en vinaigrette

Warme sauzen

Archiducsaus, peperroomsaus, béarnaisesaus, grand-mèresaus, druivensaus, fine champagnesaus, wildsaus



Buffetten

VLEESBUFFET 21,75 € / pp

Opgevulde tomaat met een slaatje van de chef , Italiaanse ham met cavaillon, ovengebakken beenham en kippenfilet, gebakken rosbief en gebraad, ovengebakken kippenboutje, Italiaanse salami, gevuld eitje en seizoenspaté

GEMENGD BUFFET 32,25 € / pp

Italiaanse ham met cavaillon, gebakken rosbief en gebraad, ovengebakken kippenboutje, ovengebakken beenham, Italiaanse salami, gepocheerde zalm, gevuld eitje, gerookte zalm en heilbot, gerookte forelfilet, visrolletje met scampi en opgevulde tomaat met grijze garnalen

Deze buffetten worden aangevuld met dagverse groentjes, aardappelsalade, sauzen en 3 minibroodjes. Ze kunnen besteld worden vanaf 6 personen en tijdens de feestdagen vanaf 2 personen.

Schotels

BREUGHELSCHOTEL (vanaf 6 pers.) 13,25 € / pp

Een ruim assortiment aan ambachtelijke, huisgemaakte vleeswaren uit grootmoeders tijd.

Seizoenspaté, boerenkop, gebakken gebraad, ovengebakken kippenboutje, boerenpens, droge worst, grillworst, BBQ-spek, boerenringworst, gerookte ham, Vlaamse frikandon

BREUGHELSCHOTEL DE LUXE (vanaf 6 pers.) 18,95 € / pp

Breughelschotel met extra abdijkazen (+/- 130 gr/pp)

Beide breughelschotels zijn voorzien van confituur, mosterd, augurken en zilveruitjes.

Breugheltip:
Dit kan u er aanvullend bij bestellen (extra betalend):
Gehaktballetjes in kriekensaus, rilette, Aalsterse vlaai, rijstpap uit grootmoeders tijd

KAASSCHOTEL (VANAF 4 PERS.)

Een kaasschotel met diverse soorten kaas, rijkelijk gegarneerd met vers fruit, druiven, noten en rozijnen.

Kaasschotel als hoofdgerecht (+/- 300gr / pp) 16,95 € / pp

Kaasschotel als dessert (+/- 150gr / pp) 11,95 € / pp

Verrassingsmanden

Niet verkrijgbaar van 13-12-2023 t.e.m. 1-1-2024

VERRASSINGSMAND KLASSIEK (vanaf 6 pers.) 14,95 € / pp
8 minisandwiches belegd met salades, charcuterie, kaas en gegarneerd met sla, tomaat, komkommer, ei.

VERRASSINGSMAND DEN AMER (vanaf 6 pers.) 15,95 € / pp
4 minisandwiches en 4 minipistolets belegd zoals de klassieke verrassingsmand.

Brood . broodjes . pistolets ....

Bestel uw brood, broodjes, pistolets, ... als begeleiding bij uw schotels.

Een groot assortiment meergranenbrood

Notenbrood met rozijnen

Rozijnenbrood

Wit en grof brood

Pistolets wit of bruin (ook verkrijgbaar in mini)

Pistolets met maanzaad of sesamzaad (ook verkrijgbaar in mini)

Tijgerpistolets

Witte en bruine boerenpistolets (ook verkrijgbaar in mini)

Speltpistolets

Waldcornpistolets

Tijgerpistolets

Kransje wit (7 witte pistolets)

Sandwiches

Bargalega (Spaans stokbrood op steen gebakken)

Ciabatta

Frans stokbrood klein/groot

Artisanaal wit stokbrood (groot)

Artisanaal grof stokbrood (groot)

Ook een groot assortiment boterkoeken te verkrijgen!

Op 24, 25 en 31 december en 1 januari enkel te verkrijgen op bestelling !!!

Desserts

Kerststronken

Verkrijgbaar voor 4 en 6 personen met decoratie, enkel op bestelling

Classic mokka* *Crème au beurre, biscuit*	4,50 € / pp
Vanille* *Crème au beurre, biscuit*	4,50 € / pp
Mont-Blanc* *Biscuit, slagroom, vers fruit*	4,50 € / pp
Mont-Blanc chocolade* *Biscuit, slagroom, vers fruit*	4,50 € / pp

* Deze desserts zijn enkel te verkrijgen op bestelling.

Tiramisu	3,45 € / st
Chocolademousse	3,45 € / st
Rijstpap	9,90 € / kg
Frangipane	2,65 € / st
Rijssttaart	2,20 € / st

TIP:
Tevens hebben wij een grote keuze aan koekjes, chocolade
en versnaperingen voor bij de koffie of thee.

Groenten

Vergeet u groenten en fruit ook niet bij ons te bestellen!

Apero's & wijnen

Cava

Cava Santa Monica, Brut	11,25 € / fles

Onze huiswijnen

Domaine Cros Pujol, Les Vignes Blanches, IGP d'Oc, Frankrijk *Zachte, fruitige witte wijn, mooi droog in afdronk.* *Aperitief, vispannetje, zachte kazen.*	6,90 € / fles
Domaine Cros Pujol, Les Vignes Rouges, IGP d'Oc, Frankrijk *Soepele rode wijn, aroma's van rood fruit en provençaalse kruiden.* *Biefstuk, entrecôte, dunne lende, BBQ.*	6,90 € / fles
Domaine Cros Pujol, Les Vignes Rosées, IGP d'Oc, Frankrijk *Expressieve, fruitige rosé.* *Ideaal als aperitief, bij charcuterieschotels, zalm.*	6,90 € / fles

Lekkere suggesties

WITTE WIJN

Domaine Fontaine de Clos, Liberté, IGP Vaucluse, Rhône, Frankrijk — 8,75 € / fles
Dit domein is gelegen in Sarrians, net ten zuiden van de Mont Ventoux, in een ideaal klimaat om druiven te verbouwen. De witte wijn is heel fris en fruitig gevinifieerd, met geuren van kruisbes en witte lelies. Perfect bij zachte kazen en koude schotels.

Famille Guilhem, Sauvignon Blanc, IGP d'Oc, Frankrijk — 10,15 € / fles
Het domein van Bertrand heeft ongeveer 30 hectare wijngaarden, allen op een hoogte tussen de 250 en de 400 meter, ten westen van Carcassonne. Deze witte wijn is een pure Sauvignon Blanc, met toetsen van citroen, limoen en wit fruit. Zalig bij teppanyaki en Oosterse gerechten.

RODE WIJN

Domaine Fontaine de Clos, Liberté, IGP Vaucluse, Rhône, Frankrijk — 8,75€ / fles
Dit domein is gelegen in Sarrians, net ten zuiden van de Mont Ventoux, in een ideaal klimaat om druiven te verbouwen. De rode wijn is vrij krachtig, met smaken van zwart fruit (cassis, zwarte bes) en een fijne kruidigheid in de afdronk. Past heel goed bij rood vlees, charcuterieschotels en wildgerechten.

Ontdek een nog groter assortiment in onze winkel!

Cadeautips

Cava, champagne, porto, wijn in geschenkverpakking
Geschenkmand die je zelf samenstelt met:

onze diverse koekjes, snoepjes en chocolade

TOPPER: Italiaanse specialiteiten Peppe Giacomazza

TOPPER: Italiaanse ham met klem en mes

Geschenkbon van slagerij Den Amer

Praktisch

Doe uw bestelling online via onze webshop: denamerwebshop.be

Feestbestellingen gebeuren online of in de winkel, niet via mail of de nieuwsbrief,

- **voor kerstavond en kerstdag ten laatste zondag 17-12-2022**
- **voor oudjaar en nieuwjaarsdag ten laatste zondag 24-12-2022**

Na deze datum kunnen bestellingen niet meer gewijzigd worden en nemen we geen bestellingen meer aan.

Voor telaatkomers hebben we een mooi assortiment in onze winkel. Bij overbezetting kunnen we de bestellingen vroeger afsluiten. Wij kunnen geen wijzigingen aanbrengen uit deze folder.
Wij vragen om maximaal 2 verschillende schotels per onderdeel te bestellen.
Voor de uitgeleende schotels rekenen we een waarborg aan.
Dit bedrag wordt u ongeveer meegedeeld tijdens uw bestelling,
Wij vragen de bestelling met een waarborg volledig cash te betalen. Voor een vlot verloop in de winkel splitsen we geen rekeningen uit. Wie dit niet respecteert betalen we de waarborg terug in de vorm van een waardebon.

Wij danken u om deze mededelingen te respecteren.
Prijzen onder voorbehoud van de marktschommeling, door de aanhoudende onzekerheid van de grondstoffen- en energieprijzen kunnen de prijzen wijzigen.

Openingsuren tijdens de feestperiode

Zaterdag 23 december 2023	11.00u - 16.00u (doorlopend open)
Zondag 24 december 2023	7.30u tot 14.00u (doorlopend open)
Zaterdag 30 december 2023	11.00u tot 16.00u (doorlopend open)
Zondag 31 december 2023	7.30u tot 14.00u (doorlopend open)

Enkel afhalen van schotels en bestellingen

Maandag 25 december 2023	Van 9.30u tot 11.00u
Maandag 1 januari 2024	Van 10.00u tot 11.30u

Gesloten
Woensdag 3 januari en donderdag 4 januari 2024

Normale openingsuren

Woensdag, donderdag, vrijdag	van 8.00u tot 12.30u en van 13.30u tot 18.00u
Zaterdag	Van 7.30u tot 16.00u (doorlopend open)
Zondag	Van 7.30u tot 12.00u
Maandag en dinsdag	Gesloten

Slagerij Traiteur Den Amer
Kleine Amer 86 | 2870 Puurs | tel 03/889.01.73
www.denamer.be | Slagerij@denamer.be
denamerwebshop.be