

Feestfolder

2025-2026

SLAGERIJ
EDELWEISS
WWW.SLAGERIJEDELWEISS.BE

Statiestraat 5, Langemark
057 48 91 30
info@slagerijedelweiss.be
open: 7-12.30 u. & 13.30-18.30 u.
zaterdag: 7-16 u. / zondag: 7-12 u.
gesloten op donderdag

Aperitiefhapjes

WARM

Mini croque monsieur	€ 0,60 st
Italiaanse bruchetta.....	€ 2,40 st
Mini rundpitta curry	€ 1,10 st
Mini kerstboompje	€ 1,40 st
Mini visschelpje.....	€ 1,80 st

KOUD

Glaasje met zalm, zalmtartaar en dillecrème	€ 3,10 st
Glaasje met foie gras, appel en peperkoek.....	€ 3,45 st
Feestelijk borreltje met salade van rivierkreeftjes	€ 2,90 st
Lepelhapje met mals ovengebakken varkensfilet met stukjes scharrelei en augurk	€ 1,90 st
Eindejaarsborrel met salade van Sint-Jakobsnootjes, witte vis en truffel.....	€ 2,90 st

Tapasschotel

vanaf 4 personen € 9,50 p.p.

Schotel met diverse Italiaanse specialiteiten:

ansjovis, olijven, zongedroogde tomaatjes, gamba's, grissinis, tapenades, pancetta, chorizo, toscaanse salami.

TIP: warme hapjes, kleine soepjes, huisbereide coppa en salami pur porc vullen uw tapasplank perfect aan!

Soepen

€ 3,50 liter

Tomatensoep
Aspergecrèmesoep met croûtons
Bospaddenstoelensoep

Aardappelgarnituur

Verse krokettjes	€ 0,35 st
Aardappelpuree.....	€ 9,20 kg
Knolselderpuree	€ 13,50 kg
Gratin dauphinois.....	€ 9,20 kg
Gebakken patatjes.....	€ 9,20 kg
Gevulde aardappel.....	€ 2,85 st
Verse frietjes.....	€ 4,10 kg

Voorgerechten ~ vanaf 4 personen

KOUD

Vitello tonnato met romig sausje, frisse dressing met jong witloof en toast	€ 8,50 p.p.
Mousse van eend, kwartel en bosduif met confijnt, vergezeld van garnituren en toast.....	€ 8,50 p.p.
Rundscarpaccio afgewerkt met rucola, parmezaanse kaas en kaasstengel	€ 8,50 p.p.
Gerookte Noorse zalm, truffel, cruditeiten, ajuinencrumble, kruidige dressing, rozemarijntoast ..	€ 11,50 p.p.

WARM

Vispotje van het huis	€ 9,50 p.p.
Scampi's in saffraan	€ 9,50 p.p.
Pannetje met het beste uit onze Noordzee	€ 9,50 p.p.
Wildkroket.....	€ 4,15 st

Hoofdgerechten ~ vanaf 4 personen

Opgevuld kalkoenfiletgebraad met graantjesmosterdsaus.....	€ 17,50 p.p.
Zacht gegaarde varkenswangetjes met Brugse Zot en zwarte peper	€ 17,50 p.p.
Feestelijk orlofgebraad voor fijnproevers	€ 14,50 p.p.
Haasje van speenvarken gevuld met groene kruiden, in een jasje van spek	€ 17,50 p.p.
Kalfsgebraad in truffelsaus	€ 20,90 p.p.
Kippenoesters in portosaus.....	€ 17,50 p.p.
Stoofpotje van hinde op Franse wijze.....	€ 20,90 p.p.
Goudgebakken parelhoenfilet in druivensaus	€ 20,90 p.p.
Biefstukjes van hertekalf in wildsaus met roze pepertjes en bospaddestoelen	€ 22,50 p.p.
Fazant in boschampignonsaus	€ 23,50 p.p.

Groenten ~ vanaf 4 personen

KOUD

Geraspte wortelen, tomaatjes, fijne boontjes, bloemkoolrosjes, sla met vinaigrette.....	€ 6 p.p.
Broccoli-radijssalade.....	€ 29,50 kg

WARM enkel tijdens de eindejaarsperiode

Stoofpotje seizoensgroenten	€ 5,10 p.p.
Appeltje met veenbessen.....	€ 3,00 st
Groentenkransje	€ 7,25 p.p.

