

Feestelijk tafelen

Opgemaakte salades

- Rundvlees
- Scharrel
- Beenham
- Rauwkost
- Huzaren

Per persoon **€ 3.40**

Met vleeswaren en gevulde ei

Per persoon **€ 3.75**

Zalm salade

Vanaf **€ 30.00**

Eigengemaakte toast salades

- Beenham salade
- Ham prei salade
- Eier salade
- Bouillie salade
- Kers salade
- Kip kerrie salade

Specialiteiten

- Filet americain van het huis
- Filet americain met knoflook saus of zwarte pepertjes
- Hamtaart
- Diverse patés

Maak zelf Uw buffet

- Stampot buffet
- Boerenkool, hutspot en/of zuurkool
- Rookworst
- Verse worst
- Gebakken rookspekjes
- Speklapje

Per persoon **€ 7.98**

Extra met metschijf en diverse zuren

Per persoon **€ 8.98**

Chinees buffet

- Nasi of bami
- Saté van de varkenshaas met saus
- Babi pangang
- Gebakken ei

Per persoon **€ 7.98**

Warm buffet

- Beenham & saus per pers. **€ 2.75**
- Gehaktballetjes in saus per pers. **€ 2.50**
- Satévlees in satésaus per pers. **€ 2.75**
- Rollade gesneden per pers. **€ 2.75**
- Kipfilet in saus per pers. **€ 2.75**
- Kippen stukjes met been per pers. **€ 2.75**

Minimaal 4 personen per soort, bij minimaal 10 personen per soort warmhout materiaal.



Gourmet & fondue

Groot vlees & specialiteiten

Patés, salades & vleeswaren



**Gildeslager
Klein**

Hoofdstraat 37, Stadskanaal, Tel. 0599-612259
www.klein.gildeslager.nl
Slagerij Klein, de smaakmaker van uw kerstdiner!

Feestelijk tafelen met uw Gildeslager



Heerlijke vleesspecialiteiten

Rund

- Haasbiefstuk
- Kogelbiefstuk
- Hollandse biefstuk
- Entrecote
- Ribeye
- Dikke lende
- Rosbief
- Runder braadstuk

Varken

- Varkenshaas
- Varkensfilet
- Varkensschnitzel
- Fricandea
- Varkensbraadstuk

Kalfs- en lamsvlees

- Kalfsoesters
- Kalfsschnitzel
- Kalfsbraadstuk
- Lamskoteletten
- Lamsbout

Heerlijke rollades

(rollade eerst rondom bruin braden, daarna in voldoende vocht gaar maken, bijvoorbeeld in wijn, bouillon, warm water met koffiemelk).

- Varkensrollade 1½ - 2 uur stoven
- Schouder filetrollade 1½ uur stoven
- Filetrollade 45 minuten braden
- Half om half rollade 1½ uur stoven
- Runderrollade 2 uur stoven
- Runderfiletrollade 45 minuten braden

Specialiteiten en wild

Eenden borst filet	100gr	€ 2.75
Hazenbout	100gr	€ 1.60
Hazenrug	100gr	€ 2.00
Konijnen bout	100gr	€ 2.15
Herten bout	100gr	€ 3.50
Herten filet	100gr	€ 8.00
Baby kalkoen	100gr	€ 0.73
Kalkoen filet	100gr	€ 1.25

Voorkom teleurstelling en bestel tijdig!

Tip van uw slager

Gevulde varkenshaas met gehakt en rookspek
100gr € 1.50

Kinder gourmet

- Hamburger
- Frikadel
- Slavinkje
- Gehakt schijf
- Kipfilet
- Shoarma of gekruid gehakt

Per pers. € 4.00

Gourmet royaal

- Slavinkje
- Schnitzel
- Cordon bleu
- Kipfilet
- Shoarma vlees
- Biefstukje
- Gehakt schijf

Per pers. € 4.98

Gourmet de luxe

- Slavink of rundervink
- Schnitzel
- Cordon bleu
- Biefstukje
- Hamburger
- Kipfilet
- Vleesspiesje
- Shoarma vlees

Per pers. € 5.98

Voor de vlees liefhebber, puur vlees van super kwaliteit:

- Varkenshaas
- Kogel biefstuk
- Lams koteletje
- Kipfilet
- Vlees spiesje
- Tartaar gekruid
- Vlees cordon bleu
- Schnitzel van filet

Per pers. € 6.98

Gourmet compleet

Met diverse soorten salades, sausjes en kruidenboter.

Per pers. € 3.98 extra

Fondue

(350 gr p.p luxe vlees)

- Varkens fricandea
- Kipfilet
- Biefstuk
- Slavinkje
- Gehakt balletjes

Per pers. € 6.98

Steengrill

- One minute steak
- Kipfiletje
- Schnitzeltje
- Varkenshaas
- Katen schnitzel
- Biefstukje
- Vlees spiesje
- Gehakt schijf

Per pers. € 6.98

Speciale wensen

Deze folder geeft een indruk van onze mogelijkheden. Heeft u speciale wensen? Laat het ons dan even weten. Verder adviseren wij u natuurlijk graag over de bereidingswijze van onze specialiteiten. Wij wensen u smakelijke feestdagen en een goed uiteinde toe.

