

Feestfolder



S L A G E R I J D E L B A E R E

TOP 5 BESTE SLAGERS VAN BELGIË

2021-2025

uw culinaire gids tijdens de feestdagen



DE MEEST GEZELLIGE PERIODE VAN HET JAAR STAAT WEER VOOR DE DEUR. GEZELLIG TAFELN MET EEN HAPJE EN EEN DRANKJE, MEER MOET DAT NIET ZIJN.

NAAR JARENLANGE TRADITIE VINDT U IN DEZE FOLDER ALLES TERUG OM ER GESLAAGDE FEESTDAGEN VAN TE MAKEN.

OM U NOG BETER TE HELPEN BIJ DE KEUZE VAN UW FEESTMAALTIJD STAAN DIT JAAR IN ONZE FOLDER ENKELE HANDIGE ICOONTJES:



NIEUW DIT JAAR IN DE FOLDER



BEST SELLERS IN DE FOLDER

BEKIJK OOK ZEKER ONZE SUGGESTIEMENU'S

WIJ STAAN ALVAST TE POPELEN OM JULLIE OPNIEUW TE BEDIENEN!

AMBER, JORAN EN
TEAM DELBAERE

Suggestie menu's

Feestmenu

€/PP 44.50

SETJE VAN KOUDE HAPJES

*

SINT-JACOBSSCHELP

*

ORLOFF VAN KALKOEN IN

CHAMPIGNONSAUS VAN

DE CHEF

WARME GROENTENKRANS

EN KROKETTEN

*

TRIO VAN GLAASJES



Bourgondische menu

€/PP 53.50

AMUSES VAN DE CHEF:

MINI-GARNAAL COCKTAIL,

VITELLO TONNATO,

TARTAAR VAN VERSE ZALM

*

ASPERGEROOMSOEP

*

VISPANNETJE VAN HET HUIS

*

GEBAKKEN PARELHOENFILET

IN DRUIVENSAUSJE

WARME GROENTENKRANS EN

KROKETTEN

*

DESSERT VAN HET HUIS



Grillmenu

€/PP 39.50

BORDJE HANDGESNEDEN

GEKARAMELISEERDE

GEROOKTE

ZALM MET GARNITUUR

TO SHARE

*

DELBAERE MEAT PLANK

MET KOUDE GROENTJES

EN VERSE FRIETJES

(ZONDER EXTRA OPTIES)

*

TRIO VAN GLAASJES



Aperitief

Setje van koude hapjes

€/PP 9.40

LEPEL MET GEGRILDE SCAMPI,
MINI-GARNAAL COCKTAIL,
VITELLO TONNATO,
HAPJE MET HOMEMADE PULLED PORC,
TARTAAAR VAN VERSE ZALM



Setje van deluxe warme hapjes

€/PP 15.20

KABELJAUW MET RISOTTO EN VISSAUSJE,
HAPJE MET GEITENKAAS, APPEL EN SPEK
GEGRATINEERD ZALMHAPJE,
SCAMPI IN CURRYSAUSJE MET PUREE,
GELAKT KIPPENSPIESJE

Product in de kijker

€/ST 21.50

HANDGESNEDEN GEKARAMELISEERDE
GEROOKTE ZALM MET FRISSE
GARNITUUR TO SHARE (4 PERS)



Setje van koude en warme hapjes

€/PP 13.20

TARTAAAR VAN VERSE ZALM, VITELLO TONNATO,
MINI-GARNAAL COCKTAIL,
SCAMPI MET CURRY EN PUREE,
VERFIJNDE GEVOGELTE BROCHETTE MET
KRUIDIGE LAK VAN DE CHEF

hapjes à la carte

MINI-KAASKROKETJE (5ST)	€/ST 3.50
MINI-GARNAALKROKETJE (5ST)	€/ST 7.00
APERO-KIPPENBOUTJE (5ST)	€/ST 4.25
MINI-PIZZA (4ST)	€/ST 4.00
BRUCHETTAS ITALIA (4ST)	€/ST 7.60
MINI-BURGERTJES (6ST)	€/ST 10.50
MINI-COQUILLE (4ST)	€/ST 9.10
CARPACCIO VAN RUND	€/ST 3.10
DEENSE HARING, QUINOA EN DILLE	€/ST 2.10
TARTAAAR VAN RUND	€/ST 2.50





Sharing plates

Tapasplank de luxe

voor 4 à 6 pers
€/st 69.50

RILETTE, ONZE BEFAAMDE
PATE V/H HUIS, GRILLWORST,
COPPA, TIELTSE
KRUIDENHAM,
TIELTSE DROGE WORSTJES,
DEENSE HARINGFILET,
GEROOKTE ZALM,
KAASBLOKJES, GROENE
OLIJVEN,
ZONGEDROOGDE TOMAATJES,
SCAMPI'S IN KRUIDENOLIE,
TAPENADES, KOEKJES EN
APEROSTICKS



Apero plank

voor 4 à 6 pers
€/st 55.00

GRILLWORST, KAASBLOKJES,
GROENE OLIJVEN,
TIELTSE HAM,
PUR PORC SALAMI,
DROGE WORST V/H HUIS,
MOSTERD,
TAPENADE MET KOEKJES



Ambachtsplank v/d chef

voor 4 à 6 pers
€/st 66.50

BLOEDWORST, HOOFDVLIES,
BOERENPATÉ, GEBAKKEN
OVENSPEK, NOTENSALAMI,
TIELTSE HAM, COPPA,
TIELTSE DROGE WORSTJES,
DROGE WORST V/H HUIS,
GRILLWORST, PASTRAMI,
TAPENADE, BLOKJES KAAS,
KALFSBOULETJE
RILETTE, MOSTERD

Fijn verzorgde broodmand

vanaf 4 pers
€/pp 4.95

Gezellig tafelen

Koude voorgerechten

CARPACCIO VAN WIT-BLAUW
RUNDVLEES € / ST 13.50

VITELLO TONNATO € / ST 14.50

TARTAAR VAN ZALM MET
FRISSE GARNITUUR € / ST 12.75

BORDJE HANDGESNEDEN
GEKARAMELISEERDE
GEROOKTE ZALM
MET GARNITUUR € / ST 14.95



Warme voorgerechten

DUO VAN KAASKROKET EN
GARNAALKROKET MET ZIJN GARNITUUR € / ST 8.95

GEBAKKEN ZALM MET
ZIJN GARNITUUR € / ST 12.50



MINI-VISPANNETJE VAN HET HUIS € / ST 11.90

SCAMPI DIABOLIQUE € / ST 11.40

SINT-JACOBSSCHELP € / ST 9.90

Soepen

TOMATENROOMSOEP € / L 4.95

ASPERGEROOMSOEP € / L 4.95

KREEFTENSOEP € / L 6.90

Gezellig tafelen

Hoofdgerechten

ORLOFF VAN KALKOEN IN
CHAMPIGNONSAUS VAN
DE CHEF



€/PP 14.30

GEBRAISEERD VARKENSHAASJE
IN ARCHIDUCSAUS

€/PP 13.20

ONZE GEBAKKEN NOOTHAM MET
ROZE PEPER- OF BEARNAISESAUS

€/PP 13.00

EVERZWIJNENFILET
IN WILDSAUSJE



€/PP 15.80

KALKOENNOOTJES IN
MOSTERDSAUSJE VAN DE CHEF

€/PP 11.75

Warme groentenkrans

JONGE WORTELTJES,
BLOEMKOOL-BROCCOLIGRATIN,
GEBAKKEN CHAMPIGNONS,
BOONTJES MET SPEK EN
GEKARAMELISEERD
WITLOOFSTRONKJE

€/PP 5.35

KALKOENBIEFSTUKKEN IN
VEENBESSENSAUSJE

€/PP 12.10

FILET VAN HERTEKALF IN RODE
WIJNSAUSJE

€/PP 19.50

GEBAKKEN PARELHOENFILET
IN DRUIVENSAUSJE



€/PP 16.30

VISPANNETJE VAN HET HUIS

€/PP 19.50

GEBAKKEN ZALM IN
KREEFTENSAUSJE



€/PP 20.70

Garnituren

APPELTJE MET VEENBESSEN

€/ST 2.05

MINI-PEERTJES IN RODE WIJN

€/ST 1.35

VERSE AARDAPPELKROKETTEN
(10ST)

€/ST 4.40

VERSE FRIETEN

€/KG 4.10

GRATIN DAUPHINOIS

€/PP 2.50



Grillspecialiteiten

T Teppanyaki

€/pp 19.50



GEMARINEERD BIEFSTUKJE,
GEMARINEERD LAMSKOTELETJE,
GEMARINEERDE KIPPENFILET,
GEMARINEERD VARKENSHAASJE,
CHIPOLATA, GYROS,
GAMBA, GEMARINEERD
ZALMHAASJE, GEMARINEERD
SCAMPIBROCHETJE, COQUILLE.

T Teppanyaki warme groenten

€/pp 5.20

CHAMPIGNONPARTJES,
WORTELSCHIJFJES,
COURGETTESCHIJFJES,
KERSTOMAAAT, BLOEMKOOL,
BROCCOLI.

Delbaere meat plank

€/pp 17.50

BIEFSTUKJE, LAMSKOTELETJE,
KIPPENFILET, VARKENSHAASJE,
CHIPOLATA, GYROS, KALFSSAUTÉ

Optie met vis:

+ €/pp 5.50

GAMBA, ZALMHAASJE,
SCAMPIBROCHETJE, COQUILLE

Optie dry aged meat

+ €/pp 9.50

HET BOVENSTAANDE VLEES,
WORDT AANGEVULD MET:
DRY AGED BURGER, CÔTE À
L'OS, ENTRECOTE EN FILET
PUR VAN MINSTENS 4
VERSCHILLENDE RUNDER
RASSEN.

EEN GREEP UIT ONS AANBOD:
- WIT-BLAUW (BELGIË)
- SIMMENTAL (OOSTENRIJK)
- BLACK ANGUS (PORTUGAL)
- HOLSTEIN (OOSTENRIJK)
- CHAROLAIS (FRANKRIJK)
- SCOTTONA (ITALIË)

DÉ PLANK VOOR DE
ECHTE LIEFHEBBER
VAN EEN PUUR STUKJE
VLEES, MET ZORG
GESELECTEERD
DOOR DE CHEF



Grillspecialiteiten

Gourmet

€/pp 12.85



BIEFSTUKJE,
VARKENSMEDAILLON
IN GEROOKT SPEK,
KAASHAMBURGER,
CHIPOLATA,
CORDON BLEU,
KALKOENFILET,
VARKENSBROCHETJE

Kindergourmet

€/pp 5.85

WORSTENBROCHETJE,
KALKOENFILET,
CHIPOLATAWORSTJE,
KAASHAMBURGERTJE.

Gourmet special

€/pp 15.20

BIEFSTUKJE,
LAMSFLETKOTELET,
CHIPOLATA,
KALFSSAUTÉ,
KALKOENFILET,
CORDON BLEU,
KIPPENGYROS.

Koude groenten

€/PP 4.75

GEMENGDE SALADE,
WORTELEN,
TOMAAJTJES,
BOONTJES,
BARBECUESALADE,
BROCCOLISALADE EN
KOMKOMMERSALADE

Fondue

€/pp 13.90

BIEFSTUKJES,
KALFSSTEAKJES,
VARKENSVLEES,
KAAS-EN
GEHAKTBALLETJES,
CHIPOLATA,
KALKOENFILET,

Garnituren

KOUDE AARDAPPELEN	€/PP 1.65
BAKAARDAPPELTJES	€/PP 1.95
KOUDE PASTASALADE	€/PP 2.95
VERSE FRIETEN	€/KG 4.10

AL ONZE GRILLSPECIALITEITEN WORDEN
GEPRESENTEERD OP SCHOTEL MET VERS
FRUIT. OOK DE KOUDE SAUSJES ZIJN
INBEGREPEN IN DE PRIJS



Koude buffetten

Koud buffet de luxe vlees-vis

vanaf 4 pers
€/pp 31.30



TOMAAAT-ZALM, HESPENROLLETJE MET ASPERGES, GEROOKTE HESP MET BOONTJES, KIPPENWIT, GEBAKKEN VARKENSVLEES, GEBAKKEN ROSBIEF, GANDAHAM MET MELOEN, OPGEVULDE EITJES - VIS: GEROOKTE ZALM, GEROOKTE HEILBOT, GEPOCHEERDE TONGFILET, GEPOCHEERDE ZALMFILET

Inbegrepen bij ons koude buffet

KOUDE GROENTJES, PASTASALADE, KOUDE AARDAPPELTJES EN SAUSJES UIT EIGEN ATELIER.
GEPRESENTEERD OP SPIEGELS MET VERS FRUIT EN GARNITUREN.

Italiaans buffet

vanaf 4 pers
€/pp 32.50



GRIEKSE PASTA, ITALIAANSE PASTA, PASTRAMI, VITELLO TONATO, RUNDSCARPACCIO, GEROOKTE ZALM, BURATTA MET PARMAHAM EN RUCOLA, TOMAATJES EN MELOEN, WITTE KOOLSALADE, BROCCOLISALADE, FOCCAIABROOD, ITALIAANS BROOD
GEPRESENTEERD OP BORDEN TO SHARE

Extra bij koud buffet

MINI-BROODJES + €/ST 0.60
TOMAAAT-GARNAAL IN PLAATS VAN TOMAAAT-ZALM + €/PP 3.00

Breugel, Kaas en Broodjes

Breugelschotel

vanaf 4 pers
€/pp 14.95

HOOFDVLEES, PATÉ,
BLOEDWORST,
COBOURG, DROGE
WORST, VLEESKOEK,
GEBAKKEN OVENSPEK,
GEMENGD GEHAKT,
GRILLWORST, PREPARE,
KAAS, MOSTERD,
ZILVERUITJES,
AUGURKEN EN SMOUT



**Fijn verzorgde
broodmand**

vanaf 4 pers
€/pp 4.95

Verfijnde kaasplank

vanaf 4 pers
€/pp 18.50

ONZE KAASPLANKEN
STELLEN WE SAMEN UIT
EEN RUIM ASSORTIMENT
HARDE EN ZACHTE
KAZEN. WE WERKEN ZE
AF MET VERS, EN
GEDROOGD FRUIT,
NOTEN EN
VIJGENCONFITUUR

**Fijn verzorgde
broodmand**

vanaf 4 pers
€/pp 4.95

Mini-broodjes

vanaf 4 pers. 6 broodjes/pp
€/pp 9.50

MET O.A. VLEESLA,
KRABSLA, PREPARE, TIELTSE
HAM, HESP EN KAAS.
AFGEWERKT MET GROENTJES
GEPRESENTEERD IN MAND
MET FRUIT

Mini-broodjes de luxe

vanaf 4 pers. 6 broodjes/pp
€/pp 12.00

MET O.A. GEROOKTE ZALM,
GARNAALSALADE, BRIE,
GANDAHAM,
PUR PORC, NOORDZEESALADE.
AFGEWERKT MET GROENTJES
GEPRESENTEERD IN EEN
MAND MET FRUIT

**NIET VERKRIJGBAAR OP
25/12 EN 01/01**



Voor de chefs

Opgevulde kalkoen van de chef

(VANAF 6 PERSONEN)
LEKKER TRADITIONEEL
GEVULD MET RIJKE
GEHAKTFARCE MET O.A
PISTACHE, TRUFFEL,
KALKOENSTUKJES.

EEN ECHTE AANRADER
€ 22.50/KG



Heerlijke verse gebraadjes

ARDEENS GEBRAAD,
GELARDEERD GEBRAAD,
DUIVELSGEBRAAD,
MOSTERDGEBRAAD,
ORLOFFGEBRAAD,
MOLENAARSGEBRAAD,
KALKOENGEBRAAD VAN
DE CHEF,
POMO DORO GEBRAAD,
BLACK PEPPER GEBRAAD,
TRUFFEL GEBRAAD,
ITALIAANS GEBRAAD,
OPGEVULDE
VARKENSHAASJES,
CASTAÑAS
VARKENSVLEES.

Lekker stukje wild

ENKEL TE VERKRIJGEN OP
BESTELLINGEN TIJDENS
HET WILDSEIZOEN:
EVERZWIJNFILET,
EVERZWIJNRAGOUT,
HAZERUGFILET,
HAZEBOUT,
FAZANT,
FAZANTENFILET
HERTEFILET,
HERTERAGOUT
EENDEBORSTFILET,
PARELHOEN,
PARELHOENFILET



IN ONZE WINKEL IS ER STEEDS
EEN GROOT ASSORTIMENT
DRY AGED MEAT AANWEZIG.
ZORGVULDIG GESELECTEERD EN
AFGERIJPT IN ONZE RIJPKAST
DOOR JORAN.

ELK RAS HEEFT ZIJN EIGENHEID
QUA SMAAK EN STRUCTUUR,
VRAAG DUS ZEKER EEN WOORDJE
UITLEG BIJ DE KEUZE VAN HET
BESTE STUKJE "DRY AGED MEAT"

EEN GREEP UIT ONS
ASSORTIMENT:

AUBRAC

SIMMENTAL

FRISONNA GALLEGA

SCOTTONA ITALIA

HOLSTEIN

MONT BILJAIR

BESTEL TIJDIG UW HEERLIJK
STUKJE VLEES

Desserts

Trio van glaasjes

€/pp 9.50

MASCARPONE EN
FRAMBOOS,
ZWART-WITTE
CHOCOLADE GANACHE,
COCOSCRÈME MET
MANGOCOULIS

Ijsbouches van Crémé Cru

CARAMEL NOISETTE (6 PERS)	€ 32.40 /ST
VRUCHTENSTRONK (6 PERS)	€ 35.40 /ST
MOKKA-FAIT (6 PERS)	€ 32.40 /ST
CACAO-FRAMBOISE (6 PERS)	€ 30.50 /ST
CARAMEL NOISETTE (1 PERS)	€ 5.25 /ST
SNEEUWBAL (1 PERS)	€ 4.95 /ST

Dessertplank van de chef

€/pp 11.45

CHOCOMOUSSE,
MASCARPONE MET RODE
VRUCHTEN,
PASTEL DE NATA,
BROWNIE MET CARAMEL,
MINI BOULE DE BERLIN.
GEPRESENTEERD MET
VERS FRUIT

Dessert van het huis

€/pp 10.50

GLAASJE MET
MELKCHOCOLADE EN
KARAMEL, AFGEWERKT
MET EEN KRUMBEL
VAN BROWNIE



Belangrijke info

Aangepaste openingsuren

DINSDAG 17/12 GESLOTEN

WOENSDAG 18/12 VAN 14U TOT 18U30

DONDERDAG 19/12 T.E.M ZONDAG 22/12:

NORMALE OPENINGSUREN

MAANDAG 23/12 OPEN VAN 9U TOT 12U

DINSDAG 24/12 OPEN VAN 9U TOT 15U

WOENSDAG 25/12 ENKEL AFHALINGEN

VAN 10U TOT 11 U

DONDERDAG 26/12 GESLOTEN

VRIJDAG 27/12 OPEN VAN 14U TOT 18U30

ZATERDAG 28/12 EN ZONDAG 29/12:

NORMALE OPENINGSUREN

MAANDAG 30/12 OPEN VAN 9U TOT 12U

DINSDAG 31/12 OPEN VAN 9U TOT 15U

WOENSDAG 01/01

ENKEL AFHALINGEN VAN 10U TOT 11 U

DONDERDAG 02/01 GESLOTEN

VRIJDAG 03/01 GESLOTEN

ZATERDAG 04/01/25: TERUG OPEN

Huur toestellen

INDIEN U WENST EEN TOESTEL TE HUREN,

MOET DIT OP VOORHAND WORDEN

DOORGEGEVEN, VOORRAAD IS BEPERKT

Bestel tijdig

EEN BESTELLING PLAATSEN KAN IN ONZE WINKEL TOT EN

MET 18/12 VOOR KERST

EN TOT EN MET 23/12 VOOR NIEUWJAAR

DE PRIJZEN VAN ONZE BEREIDE GERECHTEN, SCHOTELS

EN KOUDE BUFFETTEN ZIJN GELDIG VANAF 4 PERSONEN.

BIJ EEN BESTELLING MINDER DAN 4 PERSONEN REKENEN

WIJ

EEN MEERPRIJS AAN:

3 PERSONEN = + 0.50 €/PP ,

2 PERSONEN = + 1.00 €/PP,

1 PERSOON = + 2.00 €/PP

AANPASSINGEN AAN FORMULES IN DE FOLDER ZIJN NIET

MOGELIJK.

ER ZIJN GEEN WIJZIGINGEN MEER MOGELIJK NADAT DE

BESTELTERMIJN IS VERSTREKEN.

WE REKENEN EEN WAARBORG AAN VOOR DE IN GEBRUIK

GENOMEN SCHOTELS.

DE WAARBORG BETALEN WE TERUG WANNEER U HET

MATERIAAL VOLLEDIG, AFGEWASSEN, IN GOEDE STAAT

ÉN TIJDIG AAN ONS TERUGBEZORGD.

DE PRIJZEN IN DEZE FOLDER ZIJN ONDERWORPEN AAN

DE MARKTPRIJZEN VAN HET MOMENT, PRIJSWIJZIGINGEN

ZIJN DUS ALTIJD MOGELIJK.



info@slagerijdelbaere.be - 051/40 16 66 - Meulebeeksesteenweg 38, 8700 Tielit



Slagerij Delbaere



@slagerijdelbaeretielt