

Finesse zorgt voor jouw feest!



## FEESTMENU'S

De feestdagen komen eraan en ook deze keer wil je een heerlijke maaltijd op tafel toveren.

ONTDEK ONZE UNIEKE FORMULES IN DEZE FEESTKRANT!

## WAAR VIND JE ONS?

Krijgsbaan 91 - 9140 TEMSE  
03 771 52 42  
[www.klasseslagerfinesse.be](http://www.klasseslagerfinesse.be)  
[finesse@klasseslager.be](mailto:finesse@klasseslager.be)

## JE FEESTMENU BESTELLEN ?

1. Ontdek al onze heerlijke mogelijkheden in deze krant
2. Vul het bijgevoegde bestelformulier in
3. Bezorg ons het ingevulde formulier. Dit kan ook per e-mail
4. Haal je bestelling af op het zelf gekozen moment

## OPENINGSUREN EINDEJAAR

Zaterdag 22/12	7.30 - 12.30
Zondag 23/12	gesloten
Kerstavond 24/12	8.00 - 12.30
* Kerstdag 25/12	10.30 - 11.00 *
Woensdag 26/12	8.00 - 12.00 en 13.30 - 18.00
Donderdag 27/12	gesloten
Vrijdag 28/12	8.00 - 12.30 en 13.30 - 18.00
Zaterdag 29/12	7.30 - 12.30
Zondag 30/12	gesloten
Oudejaaraavond 31/12	8.00 - 12.30
* Nieuwjaardag 1/01	10.30 - 11.00 *
Woensdag 2/01	8.00 - 12.30 en 13.30 - 18.00

\* enkel voor afhalen van je bestelling

## FEEST IN TEMSE!

Als er gefeest wordt, is jouw slager graag van de partij. Heel graag!

Om jou het leven gemakkelijker te maken, hebben wij een aantal fijne suggesties samengesteld.

Zo hoef jij je enkel toe te leggen op wat echt telt: genieten van het feest met familie en vrienden.

We kijken ernaar uit je te mogen ontvangen en wensen je alvast prettige feestdagen en een knallend nieuwjaar!

Sil & het Finesse Team

## OPENINGSUREN

maandag - woensdag - vrijdag  
8.00 - 12.30 en 13.30 - 18.00

zaterdag  
7.30 - 12.30 en 13.30 - 17.00

## Verwenmenu

€ 55,00 per persoon

### HAPJES

3 koude luxehapjes  
of 5 warme bladerdeeghapjes

### VOORGERECHT

Rundscarpaccio van het wit-blauwe ras  
of Tongrolletjes in een bisque van kreeft

*Geserveerd met 2 tafelbroodjes*

### SOEP

Boschampignonroomsoep  
of Kreeftensoep

### HOOFDGERECHT

Hertenfilet met dragonroomsaus  
of Kalkoenfilet met jachtsaus  
of Zalmfilet met romige kruidenboeketsaus

Keuze uit kroketten (6 stuks) of verse puree

*Geserveerd met boontjes met spek (2x),  
stronkje witloof, verse wortelschijfjes  
en een appeltje gevuld met veenbessen*

### DESSERT

Ambachtelijke ijsstronk  
of Verrassend chocoladedessert



## Vlees à la carte

### DRY AGED

Belgisch wit-blauw: entrecôte (9 weken gerijpt)  
Ierse angus: entrecôte, filet pure

### GEVOGELTE

Parelhoen, parelhoenfilet, kapoen, Mechelse  
koekoek, jonge duifjes, kwartels, braadkip, kipfilet,  
kalkoenfilet, gevulde kalkoen

### WILD

Everzwijn: everzwijnfilet, gebrad, ragout  
Hert: hertenfilet, gebrad, ragout  
Ree: reefilet, gebrad, ragout  
Haas: hazenrugfilet, hazenrug  
Fazant: fazantenfilet, fazantenhaan, fazantenhen  
Eend: eendenfilet, eend, wilde eend

### VARKEN

Slagersvarken: gebrad, varkenshaasje, kotelet,  
mignonet

### KALF

Kalfsfilet, gebrad, kalflapje, tournedos, fricassé

### RUND

Belgisch wit-blauw: rundsfilet, rosbief, entrecôte,  
steak extra, botersteak, onglet, stoofvlees, soep-  
vlees met been, rundsschenkel

## Keuzemenu

€ 28,75 per persoon

(€ 18,75 zonder voorgerecht)

### VOORGERECHT

Rundscarpaccio van het wit-blauwe ras  
of Tongrolletjes in een bisque van kreeft

*Geserveerd met 1 tafelbroodje*

### HOOFDGERECHT

Wildstoofpotje van everzwijn  
of Kalkoenfilet met jachtsaus  
of Zalmfilet met romige kruidenboeketsaus

Keuze uit kroketten (6 stuks) of verse puree

*Geserveerd met boontjes met spek (2x),  
stronkje witloof, verse wortelschijfjes  
en een appeltje gevuld met veenbessen*



## Fonduemenu

€ 32,00 per persoon

### HAPJES

3 koude luxehapjes  
of 5 warme bladerdeeghapjes

### VOORGERECHT

Vers te bakken scampi's  
of Visfestijn

Met bijhorende vissaus van de chef

### HOOFDGERECHT

Rundsblokjes wit-blauw, varkensblokjes, kipfilet,  
spekvink, balletjes, chipolata

Geserveerd met koud groenteassortiment  
2 tafelbroodjes en 3 sauzen

### DESSERT

Ambachtelijke ijsstronk  
of Verrassend chocoladedessert

## Gourmetmenu

€ 35,00 per persoon

### HAPJES

3 koude luxehapjes  
of 5 warme bladerdeeghapjes

### VOORGERECHT

Vers te bakken scampi's of visfestijn

Met bijhorende vissaus van de chef

### HOOFDGERECHT

Rundsfilet wit-blauw, speenvarkenfilet, lamskroontje,  
kipfilet, chipolata, entrecôteburger  
of Eendenborstfilet, parelhoenfilet, everzwijnfilet,  
chipolata, entrecôteburger

Keuze uit koud groenteassortiment of bakgroenten

Telkens met 2 tafelbroodjes en 3 sauzen

### DESSERT

Ambachtelijke ijsstronk  
of Verrassend chocoladedessert

## Feestbuffet 2019

€ 23,50 per persoon  
(vanaf 2 personen)

Gekookte en gerookte zalmfilet  
Forelfilet  
Perzik met tonijn  
Tomaat gevuld met garnaaalsalade

Italiaanse ham  
Hamrol met asperges  
Gevuld eitje  
Kippenboutje

Luxehapje van de chef

Ruim fruitassortiment  
Koud groenteassortiment en sauzen  
3 tafelbroodjes en botertjes

## JE FEESTMENU BESTELLEN ?

1. Ontdek al onze mogelijkheden in deze krant
2. Vul thuis het bijgevoegde bestelformulier in
3. Bezorg ons het ingevulde formulier
4. Haal je bestelling af op het zelf gekozen moment

# Onze feestschotels

## Gourmet & fondue

### GOURMET

€ 12,25 per persoon

Steak  
Varkenshaasje met spek  
Gemarineerde kipfilet  
Saté  
Chipolata  
Hamburger  
Vinkschijfje  
Lamskotelet  
Pita

### TEPANYAKI

€ 16,50 per persoon

Entrecôte  
Gemarineerd kippenspiesje  
Hamburger  
Eendenborstfilet  
Varkenshaasje met spek  
Gekookt spek  
Voorgegaard ribbetje  
Tonijnspiesje  
Zalmspiesje

### FONDUE

€ 12,25 per persoon

Rundsblokjes  
Varkensblokjes  
Kipfilet  
Kalkoenfilet  
Spekvink  
Balletjes  
Chipolata

## Kaas & charcuterie

### KAASSCHOTEL

€ 14,00 per persoon (vanaf 2 personen)

Zorgvuldig geselecteerde en variërende kazen

Met garnituur van noten en vers fruit

### CHARCUTERIESCHOTEL

€ 9,50 per persoon (vanaf 2 personen)

Gandaham  
Beenham  
Salami fijnkost  
Varkensgebraad  
Rosbief  
Kippenwit

Salades: vleessalade, kip curry, krabsalade  
of préparé, tonijnsalade, kipsalade met ajuintjes

### CHARCUTERIESCHOTEL FINESSE

€ 13,00 per persoon (vanaf 2 personen)

Charcuterieschotel  
met extra: tomaat gevuld met garnaalsalade

## Groenteassortimenten

### KOUDE GROENTEN

€ 7,50 per persoon

Sla  
Tomaat  
Geraspte wortelen  
Boontjes  
Komkommer  
Farmer-, couscous- en aardappelsalade

2 tafelbroodjes en 3 sauzen

### BAKGROENTEN

€ 7,50 per persoon

Courgette  
Paprika  
Sojascheuten  
Champignons  
Krieltjes  
Uiringen  
Maïskolfje met spek  
Boontjes met spek

2 tafelbroodjes en 3 sauzen

