

Slagerij – Traiteur , De Roeck Ives

Edingseweg 295 9500 Moerbeke tel&fax : 054 41 26 03

www.slagerijderoeck.be

Culinaire folder

Menu(€ 28) gratis dessert bij het menu

Ovenklaar meenemen-Stel zelf uw menu samen

Soep (afzonderlijk € 3 / pers)

Agnes sorelsoep

Pompoensoep

Boschampignon-crèmesoep

Rijke vissoep van de chef (€ 2)

Voorgerecht (afzonderlijk € 12 / pers)

Vitello tonnato (bord)

Carpaccio van witblauw met garnituur (bord)

Bord met parmaham fruitgarnituur en meloenparels

Bord van wild (pastei,gerookte en gebraiseerde eendenborst, foie gras en uienkonfijt)(+€1)

Bord met zalmtartar , gemarineerde coquilles en een sausje van gazpacho

Zalmfilet "Belle-vue" met garnituur

Halve kreeft "Belle vue" met groentenkrans en cocktailsaus (+ € 9)

Garnaalkroketten (€ 3 /st)of kaaskroketten(€ 2/st) met garnituur of pasteitje met vol-au-vent

Saltimbocca van schartong

Harmonie van scampi's en Sint-Jacobsvruchten met sausje van de chef (+ €1)

Halve warme kreeft op de wijze van de chef (+ € 9)

Kabeljauwhaasje op Oostendse wijze

Kabeljauwhaasje op een bedje van prei en een licht currysausje

Tongrolletjes in een jasje van parmaham en een fijn sausje met meloen

Zalmhaasje met choronsaus met fijne groentjes

Trio van zalmfilet, tongrolletje en kabeljauwfilet met een sausje van het huis

Scampi's met pasta en een sausje van de chef

Scampi's met een currysausje en appeltjes

Vispannetje van het huis (garnalen, scampi's, kabeljauw tong, zalm , mossels...)

Hoofdgerecht (afzonderlijk € 15/ pers)

Vleesgerechten (inbegrepen, kroketten 5st/pers)

Varkenshaasje met warme groentjes, fruit en saus

Varkenshaasje gebraiseerd en gemarineerd met kriekbier , groentjes , fruit en een krieksausje

Kalkoenfilet met groentjes , fruit en saus

Orloff van kalf

Stoofpotje van everzwijn groentjes en fruit

Stoofpotje van hert groentjes en fruit

Speenvarkenfilet met groentjes , fruit en saus (+ € 3)

Eendenborstfilet met groentjes , fruit en saus (+ € 3)

Everzwijnfilet met groentjes , fruit en saus (+ € 3)

Fazantenfilet met groentjes en fruit en saus (+ € 3)

Parelhoenfilet met groentjes ,fruit en saus (+ € 3)

Hertenfilethaasje met groentjes , fruit en saus (+ € 5)

Lamskroon met wintergarnituur en saus (+ € 5)

Visgerechten (inbegrepen, kroketten 5st/pers)

Kabeljauwhaasje op Oostendse wijze (+ € 3)

Spiesjes van tongrolletjes en scampi met saus van het huis (+ € 3)

Zalmhaasje met choronsaus en fijne groentjes (+ € 2)

Saltimbocca van schar tong (+ € 2)

Vispannetje met aardappelpuree (kabeljauw, zalm, tong, scampi, garnalen, mossel...)

Sausen (vrij te kiezen) afzonderlijk € 9 /lit

Sinaasappelsaus of boschampignonsaus

Mosterdsaus of pepersaus

Veenbessensaus

Jagersaus (spekje, zilveruitjes en champignons)

Dessert (€ 3.50 / pers)

Crème brûlée

Chocolademousse

Kroketten zijn apart te verkrijgen € 0.25 st

Aperitiefhapjes

- Minikroket met garnaal € 0,90 per stuk
- Minikroket met kaas € 0,50 per stuk
- Minipizza € 1.25 per stuk
- Kippenboutjes € 0,75 per stuk
- Bolognezer pasteitjes € 0,75 per stuk
- Lepelhapje zalmtartaar € 1.75 per stuk
- Lepelhapje rundscarpaccio € 1.75 per stuk
- Lepelhapje vitello tonnato € 1.75 per stuk
- Lepelhapje iberico ham meloen € 1.75 per stuk

GELEGENHEIDSBUFFET: € 23

- *Zalm "Belle Vue"*
- *Tomaat met garnalen*
- *Gerookte zalm*
- *Heilbot en forel*
- *Spiesje van gebakken scampistaartjes*
- *Perzik met tonijn*
- *Ei gevuld met krab*
- *Gebakken kip*
- *Rauwe beenhesp met meloen*
- *Gebraiseerde hesp met asperges*
- *Runds- en varkensgebraad*
- *Sneetje huisbereid kippenwit*
- *Assortiment van rauwe groenten en vers fruit*

Supplement halve kreeft: € 16.00

GELEGENHEIDSBUFFET: € 32.50

- *Zalm "Belle Vue"*
- *Tomaat met garnalen*
- *Gerookte zalm*
- *Heilbot*
- *Forel*
- *Gebakken gamba*
- *Spiesje van gebakken scampistaartjes*
- *Pralientje van tongrolletje*
- *Perzik gevuld met tonijn*
- *Ei gevuld met krab*
- *Gebakken kip*
- *Rauwe beenhesp met meloen*
- *Gebraiseerde hesp met asperges*
- *Runds- en varkensgebraad*
- *Sneetje runderpastrami*
- *Sneetje franse salami*
- *Wildpastei met uienconfituur*
- *Potje met rillete van het huis*
- *Verse groenten en fruit*

Supplement halve kreeft € 16

Al onze buffetten worden aangevuld met 3 bijpassende sausen ,pasta-en aardappelsalade

VLEESSHOTELS: € 15.50

- *Gekookte hesp met asperges*
- *Rauwe beenhesp met meloen*
- *Runds- en varkensgebraad*
- *Gebakken kip*
- *Kalkoenwit*
- *Gerookte bacon*
- *Kalfsworst*
- *Salami*
- *Casselerrib*
- *Gebakken pastei van het huis*
- *Half ei*
- *Verskillende soorten groenten*
- *Pasta-en aardappelsalade*
- *Mayonaise*

Supplement tomaat met garnalen: € 4.50

ZALMSHOTEL "BELLE VUE": € 16

- *Gepocheerde zalm*
- *Tomaat met garnalen*
- *Gerookte zalm*
- *Perzik met tonijn*
- *Ei gevuld met krab*
- *Groenten*
- *Cocktailsaus*
- *Pasta-en aardappelsalade*

Supplement forel en heilbot € 4

BREUGELBUFFET: € 16

- *Witte en zwarte pensen met appelmoes*
- *Droge worstjes*
- *Rauwe beenhesp*
- *Boerenpastei*
- *Geperste kop*
- *Mosterdspek*
- *Lunchworst*
- *Fricandon*
- *Gebraiseerde beenhesp*
- *Salami pur porc*
- *Gebakken kip*
- *Potje rillete*
- *Augurken en uitjes*
- *smout*
- *Groenten*
- *Sausen*
- *Koude aardappelen*
- *Rijstpap*

Fondueschotels (met 3 sauzen inbegrepen)

Fondue vlees € 10.90

(rund, varken, kalkoenspek, spek met pruim, 3 soorten balletjes, grillworst)

Fondue met lamsvlees € 13.00

Fondue voor fijnproevers € 15.50

(rund, varken, gemarineerd kalkoenhaasje, kalfvlees, lam, hertefilet, 3 soorten balletjes, worstje, spek met pruimen, vlaska in spekjasje)

Kinderfondue € 7

(zwitserse schijven , hamburger en gehaktballetjes , chipolata ,kippenboutjes ,spek met pruimen en grillworstjes)

Gourmetschotels (met 3 sauzen inbegrepen)

Gourmetvlees : € 11,90

(steak met kruidenboter, schnitzel, kalkoenlapje, Zwitsers schijfje, cordon bleu, ei met spek, chipolata, hamburger, gyros, curryburger)

Gourmet met lamsvlees: €14.50

Gourmet met vlees en vis € 16.50

(vlees aangevuld met kabeljauw, zalm en scampi's)

Gourmet voor fijnproevers € 17,90

(steak met kruidenboter, gemarineerd kalkoenhaasje, kalfsmedaillon, hertenkalf, eendenborst, Italiaans lapje, curryburger, cordon bleu, kwarteleitje met panchetta, lamskroon)

Gourmet uitgebreid kaas + € 2

Steengrill (met 3 soorten saus)

Steengrillvlees € 13,25

(Steak met kruidenboter, varkenshaasje, cordon bleu, kip, spek, gyros, Italiaans lapje, chipolata, slos en hamburger)

Steengrill met lam € 15,90

Bijhorende groentenkrans voor fondue , gourmet , steengrill € 3 / per persoon (6 soorten)

Racletteschotel € 14,90

(Verschillende soorten charcuterie + raclettekaas + aardappelen + saus + groenten)

Kaasbuffet

Grote kaasschotel € 15.50

(Verschillende soorten kaas versierd met notenmix, met gedroogd en vers fruit broodjes en boter)

Dessertschotel € 9

Tapasschotel € 13.50 (niet tijdens kerst en oudejaarsavond)

(Bergham met fetakaas, coppa, tapenade, toscini, paprika gevuld met kaas, cocktailtomaatje met roomkaas, iberico ham met meloen parels, schuimpje van cavailon, gemarineerde ansjovis, olijven, zongedroogde tomaten)