



SLAGERIJ ZOETE

Beste klanten,

Slagerij Zoete is ondertussen uitgegroeid tot een vaste waarde in Esen & omstreken. Steven en zijn team vormen het hart van de zaak. Ambacht, passie en liefde voor het vak zijn de kernbegrippen binnen onze slagerij. We leggen ons accent op huisbereide producten & niet te vergeten, onze klantvriendelijkheid.

Net als vorig jaar is de winkel gesloten op 30 & 31 december. Sinds dit jaar voorzien we afhaalbaarheid op zaterdag 30/12 tussen 10u en 10u30. Alle warme tapas en hapjes, warme voor- en hoofdgerechten én warme groentjes zijn mogelijk om afgehaald te worden voor uw feest op oud- en nieuwjaar.

KRANT *Merry Christmas* EINDEJAAR 2023

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTPERIODE:

Za	OPEN	23 dec.	Open van 7u30 tot 12u
Zo	OPEN	24 dec.	Open van 7u30 tot 15u
Ma	AFHAAL	25 dec.	Afhaal tussen 10u en 10u30
Di	GESLOTEN	26 dec.	Sluitingsdag
Wo	OPEN	27 dec.	7u30-12u30-13u30-18u30
Do	OPEN	28 dec.	7u30-12u30-13u30-18u30
Vr	OPEN	29 dec.	7u30-12u30-13u30-18u30
Za	AFHAAL	30 dec.	Afhaal tussen 10u en 10u30

Gesloten van zondag 31 dec. tot en met dinsdag 2 jan.

APERITIEVEN

Tapasschotel (4 personen) € 40/schotel

Verzorgde leesteen met verfijnde aperitiefsuggesties met o.a. parmaham, pastrami, tapenade, truffel-salami, coppa, Esenaartje, olijffjes, ansjovis, wrap met zalm, ...

**Kan ook
in XL
(5 à 6 pers.)
€ 46**

Charcuterietapas van het huis (4 à 5 personen) € 34/schotel

Rijkelijk gevulde leesteen met huisbereide charcuteriespecialiteiten met o.a. Esenaartje, lookworst, paté, grillworst, streekaas, witte pens, ...

Warme tapasparty (6 personen) € 36/schotel

*6 soorten warme hapjes op een ronde ovenschaal met bijpassend dipsausje.
Gelakte rib, witte worst, gekruide balletjes, grillworst, kippenboutje en grillspek*

**onze
toppers
voor uw
feest!**



Gelieve uw bestellingen tijdig door te geven in de winkel, of telefonisch via 051/62.08.16. Geen mail of facebook.

Kerstmis: bestelling doorgeven vóór 20 december

HAPJES

Koude hapjes (lepeltje/vorkje inbegrepen)

Glaasje vis- en garnaalcocktail	€ 2,20
Glaasje gerookte zalm mousses met komkommer	€ 2,20
Glaasje vitello tonnato	€ 2,20
Glaasje met pastrami en burrata	€ 2,20
Glaasje van gerookte zalm en parelcouscous	€ 2,20
Glaasje beenham met z'n garnituur	€ 1,90
Bordje met carpaccio van rund wit-blauw	€ 2,50

Warme hapjes (lepeltje/vorkje inbegrepen)

Ass. huisbereide bladerdeeghapjes (16 stuks)	€ 14,00
Vispannetje gegratineerd	€ 2,10
Scampipannetje	€ 2,00
Mini coquille gegratineerd	€ 2,70
Mini pizza	€ 1,00
Croque monsieur hapje (per 4)	€ 4,00
Mini worstenbroodje (per 4)	€ 3,20
Kippenboutje (per 4)	€ 3,20



SOEPEN

(prijzen per persoon)

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 2,50
Aspergeroomsoep met stukjes asperge en bieslook	€ 2,50

VOORGERECHTEN KOUD

(prijzen per persoon)

Carpaccio van wit-blauw rundsfilet afgewerkt met parmezaan en balsamico	€ 10,50
Tartaar van gerookte & gemarineerde zalm met z'n garnituur	€ 10,50
Carpaccio van tomaat met grijze garnalen	€ 10,50
Vitello tonnato, kalfsgebraad met tonijnmayo	€ 10,50

Topper!

VOORGERECHTEN WARM

(prijzen per persoon)

Gevulde Sint-jacobsschelp	€ 8,50
Scampi van het huis (5st)	€ 9,50
Vispannetje van het huis	€ 9,50
Tongrolletjes in witte wijnsaus en prei	€ 9,50
Kaaskroket (per stuk)	€ 2,50
Garnaalkroket (per stuk)	€ 4,50



HOOFDGERECHTEN

(prijzen per persoon)

“Specialiteit” Orloffgebraad archiduc	€ 10,00
Esens gebraad in jus/archiducsaus	€ 10,00
Kalkoengebraad in peper/archiducsaus.....	€ 10,00
Parelhoenfilet in druivensaus van het huis	€ 16,00
Zoete’s beenhespe in jager/archiduc/bearnaisesaus	€ 10,00
Varkenshaasje in sausje van de chef	€ 12,00
Vispannetje van het huis	€ 15,00
Zalmfilet gepocheerd in bearnaisesaus	€ 15,00

GROENTENBEREIDINGEN

(prijzen per persoon)

Koude groentjes	€ 4,75
<i>Handig en trendy weckpotje gevuld met frisse groentjes: Gemengde sla, kerstomaatjes, geraspte worteltjes, fijne boontjes, komkommer en een vinaigrette</i>	
Koude groentjes all-in	€ 7,95
<i>Weckpotje gevuld met groentjes & vinaigrette, aardappelsalade, pastasalade en sausjes</i>	
Warme groentjes	€ 5,45
<i>Worteltjes, gekarameliseerd witloof, fijne boontjes met spek, broccoli en bloemkool met kaassausje</i>	
Gebakken spruitjes met spek	€ 2,50
Appeltje met veenbes	€ 1,50

AARDAPPELBEREIDINGEN

(prijzen per persoon)

Verse frietjes	€ 1,75
Aardappelsalade	€ 2,60
Pommes duchesse	€ 2,95
Gratin dauphinois	€ 2,95
Verse kroketjes	€ 0.35/stuk

HUISBEREIDE DESSERTS

(prijzen per persoon)

Dessertbordje met panna cotta, rood fruit, chocolademousse, mini-eclair en macaron	€ 8,95
Huisbereide chocolademousse	€ 5,00
Panna cotta met frambozencoulis & rood fruit	€ 6,00

Topper!

GEZELLIG SAMEN TAFELN

(prijzen per persoon)

Fondue	€ 10,95
<i>Rund-, kalf-, varken- en kipfiletblokjes, kaasballetjes, Italian balletjes, spekvinkjes, chipolata en witte worst</i>	
Fondue junior	€ 6,25
<i>Kaasballetjes, Italian balletjes, witte worst, chipolata en kipfiletblokjes</i>	
Gourmet	€ 11,75
<i>Biefstuk, kalfslapje, kipfilet, esens rolletje, Ardeense snede, kaasburger, hamburger, gyros, cordon bleu, chipolata</i>	
Gourmet junior	€ 6,25
<i>Kaasburger, hamburger, chipolata, kipfilet</i>	
Teppanyaki (kan ook als luxegourmet!)	€ 17,45
<i>Brazade van rund, kip, kalf en eend, varkenshaasje met spek, spekfakkel, lamskroontje, scampisat�, zalmfilet</i>	

ONZE BUFFETTEN (Tijdig bestellen, beperkt aantal mogelijk)

Vlees-visbuffet € 26,95

Rijkelijk gegarneerd buffet, fijn afgewerkt met huisbereide producten:

Tomaat-garnaal, gepocheerde zalmfilet, langoustine, gerookte zalm, eitje met krab, beenham duroc met asperge, parma met meloen, rosbeef, varkensgebraad, rosette de Lyon, kippenboutje, koude groentjes, pasta, stokbrood, sausjes, keuze tussen koude patatjes of verse frietjes

Italiaans buffet € 31,75

Rijkelijk gegarneerd buffet, fijn afgewerkt met huisbereide producten:

Vitello tonnato, pastrami carpaccio, tomaat-buratta, parma met meloen, carpaccio maison, brie met Toscaanse vinaigrette, gerookte zalm met rode ui, gepocheerde zalmfilet, tomaat-garnaal, beenham duroc met asperge, chorizo, 2 soorten pasta, focaccia-brood, sausjes en koude groentjes

Menu's kunnen niet gewijzigd worden.

Menu 1

(hapjes, voorgerecht, hoofdgerecht)

Glaasje gerookte zalmmousse

Glaasje beenham

Mini croque monsieur

*

Gevulde Sint-jacobsschelp

*

Orloffgebraad in

archiducsaus, 7 verse

kroketten en warme groentjes

€ 31 p/p

Menu 2

(hapjes, voorgerecht, hoofdgerecht)

Vispannetje gratineerd

Mini pizza

Glaasje pastrami met buratta

*

Gevulde Sint-jacobsschelp

*

Varkenshaasje in sausje
van de chef, 7 verse kroketten
en warme groentjes

€ 33 p/p

Menu 3

(hapjes, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert)

Glaasje vis-garnaalcocktail

Mini pizza

Kippenboutje

*

Scampi van het huis (5 stuks)

*

Kalkoen Archiduc, 7 verse
kroketten en warme groentjes

*

Dessertbord

€ 39 p/p

CÔTE À L'OS-MENU

Wit-blauw vlees uit eigen streek (Pervijze)

€23

500 gr. côte à l'os
BBQ- en bearnaisesaus



Weckpotje met
frisse groentjes



Frietjes & kuidenboter
2 broodjes p/p

Kindermenu

€ 7 p/p

Vol-au-vent met frietjes
en appelmoes

of

Balletjes met frietjes
en appelmoes

Al onze gerechten worden gepresenteerd op eigen materiaal, hiervoor worden waarborgen aangerekend. (Gelieve het materiaal na Kerstmis zo snel mogelijk terug te brengen)

 VOLG ONS OOK OP FACEBOOK

SLAGERIJ ZOETE

Esenweg 174
8600 Esen
051/620.816
slagerij.zoete@gmail.com
www.slagerijzoete.be

