

Roland

FEESTFOLDER 2019



Aperitief

Alle hapjes kunnen enkel besteld worden per doosje

- Bladerdeeghapjes assortiment vlees-vis	€10,00(8st)
- Assortiment van gevulde deegcupjes	€10,00(10st)
- Oesters "Les Fines de claires"	€9,80(6st)
- Crunchi shushi (soja saus + wakame)	€7,45 (5st)

Kaviaar

- Kaviaar Royal "Belgium Caviar" Gold Label	€40,00/30gr
- Bereiding "Pomme Moskovite"	+3 euro suppl.

Koude voorgerechten

- Ganzenlever (topper) met eventueel confituren)	€11,90/100gr
- Huisgemaakte wildterrine	€20,00/kg
- 1/2 kreeft "Belle vue"	€26,00/p.p.
- Oesters "Les Fines de claires"	€9,80(6st)
- Vitello tonnato (op bord waarborg €5)	€9,50p.p.

Soepen

- Boschampignonsoep	€ 7,00/liter
- Pompoensoepje	€ 6,00/liter
- Bisque van kreeft	€ 15,00/liter
- Thai red curry	€ 6,00/liter

Warme Voorgerechten

- Ravioli al limone parmigiano reggiano tomaat olijfolie	€12,00p.p.
- Triangolo al funghi duxelle van champions spek	€12,00p.p.
- St jacobs schelp	€9,00/st
- Kaaskroket	€1,5/st
- Garnaalkroket	€3,80/st

Hoofdgerechten

- **Opgevulde Kwartel** €16,00/p.p.
fijn gehakt | truffel | cognac | pistachewildsausje |
gebraiseerd witloof | jonge wortel & peultjes |
boschampignons
- **Hertenkalffilet** €19.00/p.p.
wildsausje | gebraiseerd witloof |
jonge wortel & peultjes | boschampignons
- **Hazenrug** € 25.00/p.p.
"Grand-Veneur" | boschampignons | witloof | peultjes
- **Roulade van kerstkalkoen** €17.00/p.p.
fijn gehakt | truffel | pistachnoot en cognac | boschampignons
gebraiseerd witloof | jonge wortel & peultjes
- **Parelhoenfilet** €17.00/p.p.
fine champagne saus | Boschampignons |
gebraiseerd witloofje | jonge wortel & peultjes
- **Zeebaars** €20.00/p.p.
witte wijn saus | jonge wortel & peultjes | gegrilde ui |
cerisetomaatjes | zeekraal

& toebehoren (aanrader)

- Gepofte appel met veenbessen € 2,85/st
- Gemarineerd peertje € 2,50/st

Aardappel ideetjes

- Puree aardappelen €7.50/kg
- Gratin dauphinois € 5/bakje (1/2 kg)
- Verse aardappelkroketjes (10st) €2.95/schaaltje
- Truffel puree € 9,95/kg

Gezelligheidsschotels

Kaasschotels (Vanaf 6 pers. 300 gram p.p.) €14,00/p.p.

- Onze kaasplanken worden samengesteld uit een uitgelezen assortiment rijpe en fijne kazen, Biologische, rauwmelkse en gepasteuriseerde kazen. Afgewerkt met vers fruit, noten en gedroogd fruit.

Gourmet € 13.00/pp

- Biefstukje, kalfsworstje, lamskoteletje, cordon bleu, burgertje, kalkoenhaasje, Ardeens varkenshaasje

Fondue €12.00/p.p.

- Assortiment magere, sappige en botermalse vleesblokjes -Runds, kip blokjes, grilworst, assortiment fondue balletjes, varkenshaasblokjes

salades en sauzen voor bij de gourmet of fondue €8,00/p.p.

- Taboulet | salade 'à la Japonaise" | tartaar van tomaat en courgette| Fit & Fun | Mayonaise | cocktail | tartaar.

TOPPERS OM ZELF TE KOKERELLEN

- **Opgevulde kerstkalkoen** (vanaf 6 pers.) € 8,00/p.p.
(farce van gehakt, pistache, truffel, cognac en room)
- **Opgevulde kerstkalkoen 2.0** (vanaf 6 pers.) €10,00/p.p.
(farce van gehakt, boschampignons, kastanjes, cognac en room)
- **Opgevulde kerstkalkoen rollade** (vanaf 6 pers.) €9,00/p.p.
(farce van gehakt, pistache, truffel, cognac en room)
- **Opgevulde nieuwjaarskalkoen rollade** €8,00/p.p.
(farce van gehakt, pistache, gekarameliseerde appel en rozijntjes)
- **Kalkoenfilet (topper)** € 8,00/p.p.
(farce van gehakt, pistache, truffel, cognac en room)
- **Kalfsroulade** € 10,00/p.p.
(farce van gehakt, pistache, truffel cognac en room)
- **Kalkoen natuur** (gebraad) €7,45 (5st)

Bakwijze kalkoen

neem de kalkoen 1 uur op voorhand uit de koelkast zodat hij reeds op kamertemperatuur komt.

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Steek de kalkoen in de oven en zet de temperatuur op 160°C
- Voor de eerste 2 kg dient u 1,5 uur te rekenen, per bijkomende kg, dient u 30 min extra te rekenen.
- Probeer regelmatig de kalkoen te overgieten met de bakjus.
- Prik met een metalen priem in de kalkoen, laat 3 seconden zitten en haal de priem er weer uit. Als de priem warm is, is de kalkoen ook warm. Kleeft er geen gehakt aan, dan is de vulling goed gegaard.
- Verlaag de temperatuur met 10°C per uur

Bakwijze kalkoenroulade

- Dezelfde wijze als kalkoen, maar voor de eerste kg 45 min, daarna perhalve kg extra 15 min bijtellen.

Vers vlees

Vleesrassen (DRY AGED)

Runds

- Black Agnus Entrecote (Azoren) 5 weken
- Hereford Entrecote (Iers) 5 weken
- Simmenthal Entrecote (Zwitserland) 5 weken
- Rubia Gallega (Spaans,Gallega) 5 weken
- Boeuf Normande (Frans, Mont Saint-Michel) 5 weken
- Highlander in smout gerijpt (Schotland) 6 weken
- Charolais (Frans) 5 weken
- Chianina (Italie,Toscane) 5 weken
- Holstein (Friesland) 6 weken
- Wagyu (Belgische) 6 weken

Lam

- Texels lamsvlees (bout,gebraad,filet,ragout)

Kalfs

- Kempens kafsvlees
- Kalfswezeriken

...



Varken

- Duke of Berkshire
- Duroc d'olive
- Lomo Iberico

Wild & Gevogelte

- Haas en hazenrug - Hertenkalf filet
- Everzwijnfilet - Patrijs
- Kwartel-kwartelboutjes-eitjes - Eendenborst en wilde eend
- Bresse kip - Poulet Noir, Jaune, De Bourgogne
- Mechelse koekoek - Piepkuiken
- Fazant-hen-haan - Hoevekip
- Parelhoen - konijn-Konijfilet roulade-



Plaats uw bestelling voor kerstmis tot en met **woensdag 18 december**
Voor nieuwjaar tot en met **donderdag 26 december**

Op dinsdag 24 december zal de winkel open zijn tot 16 uur

Op dinsdag 31 december zal de winkel open zijn tot 16 uur

Gesloten op zondag 22/12 en 29/12/2018

Gesloten op woensdag 25/12 en 01/01/2020

Wij hopen u van harte ook dit eindejaar met gastronomische aandacht te mogen begeleiden in een gezellige en huiselijke sfeer.

Door onze aanvoer van wild- en gevogelte specialiteiten vragen wij u tijdig te bestellen zodat we u deze top producten kunnen garanderen.

Het Roland-team
wenst al zijn klanten prettige feesten toe!



Slagerij - Traiteur
Karel Maenhoutstraat 2, 9830 Sint-Martens-Latem
09 / 282 45 38