

Bestellingen Kerstdagen

Gelieve te bestellen voor **maandag 16/12**

-

Bestellingen Nieuwjaar

Gelieve te bestellen voor **maandag 23/12**

-

Bestellingen Voor 3, 4 en 5 januari

Gelieve te bestellen voor **maandag 30/12**

Wij vragen U vriendelijk hiermee rekening te houden daar wij alles tijdig dienen te bestellen om uw gerechten te kunnen bereiden. Met de feestdagen is het helaas niet mogelijk om afwijkingen van de feestfolder te aanvaarden, graag vragen wij hiervoor uw begrip.

Maandag - 23/12

8:30u tot 12:30u

Dinsdag - 24/12

8:30u tot 15:00u

Woensdag - 25/12

Enkel afhalen van bestellingen tussen 11.00u en 12.00u

Donderdag - 26/12

Gesloten

Maandag - 30/12

8:30u tot 12:30u

Dinsdag - 31/12

8:30u tot 15:00u

Woensdag - 01/01

Gesloten

Donderdag - 02/01

Gesloten

Voor het overige gelden de normale openingsuren

Vers vlees

Côte à l'os dry aged (gerijpt), ook keuze uit enkele nieuwe exclusieve runderrassen Thomas helpt u gepassioneerd verder met de keuze van het runderras !

Kalfs gebraad
Lams filet - lamskroon
Varkensvlees van eigen selectie: varkens gebraad - varkenshaasje - varkenskroon
Entrecote - chateaubriand - rosbief
Kalkoen filetgebraad

Ons vers vlees wordt door ons zorgvuldig geselecteerd bij onze leveranciers! Kwaliteit verzekerd!

Suggesties vers wild en gevogelte (op bestelling)

Bosduif	€ 8,40 / st.
Kwartel	€ 3,25 / st.
Fazantfilet	€ 29,90 / kg.
Fazant (haantje of hen)	€ 14,50 / st.
Parelhoenfilet	€ 30,80 / kg.
Parelhoen	€ 11,10 / kg.
Eendenborstfilet	€ 26,50 / kg.
Hertenrugfilet	€ 53,90 / kg.
Herten stoofvlees	€ 26,85 / kg.
Reefilet	€ 71,15 / kg.
Everzwijnfilet	€ 28,75 / kg.

Gevulde babykalkoen

€ 10,00 / pers.

Deze kalkoen wordt door ons ovenklaar geleverd en is voldoende voor 6 personen. Plaats deze in een voorverwarmde oven op 120° gedurende 3,5 uur. De bijhorende saus kan u kiezen uit ons assortiment.

Barbecue vlees

Diverse soorten vlees te kiezen uit ons assortiment. Vraag naar onze bbq folder.

Charcuterie schotels

€ 8,50 / pers.

Dit wordt samengesteld uit verschillende soorten fijne charcuterie en zelf bereide salades.

Ook afzonderlijk verkrijgbaar

Diverse huisbereide salades, paté's en gerookte - gerijpte hammen

Aanvullend buffet op deze schotel

€ 8,50 / pers.

Tomaat gevuld met grijze garnalen - gevulde eitjes
hesp met asperges

Gerookte zalm uit de Meerse rokerij (Top!)

€ 40,00 / kg.

Kaasschotel (gegarneerd op schotel)

Als hoofdgerecht
Als dessert

€ 12,50 / pers.
€ 10,00 / pers.

Nagerechten

Chocolademousse
Tiramisu
Tiramisu met speculoos
Rijstpap

€ 2,20 / st.
€ 2,80 / st.
€ 2,85 / st.
€ 2,00 / st.

Dranken

Witte wijn - rode wijn - cava - champagne - gin
Keuze uit ons assortiment in de winkel.

Borg

Borg schotel
Borg kaasplank
Borg gourmet toestel
Borg bak
Wegwerp bestek van zeer goede kwaliteit

€ 5,00 / st.
€ 10,00 / st.
€ 20,00 / st.
€ 5,00 / st.
€ 1,20 / pers.

Wij wensen U prettige feestdagen en een voorspoedig Nieuwjaar.

Rudy, Leen, Thomas en de medewerkers

Gelieve uw bestelbon mee te brengen bij het ophalen van uw bestelling. Alvast bedankt! Deze folder vervangt alle voorgaande folders



DE TRAM
SLAGERIJ
— DE KRACHT VAN AMBACHT —

Slagerij De Tram
Turnhoutsebaan 57
2390 Oostmalle

Tel 03 312 10 10
Fax 03 312 12 98

info@detram.be
www.detram.be

FEESTFOLDER
2019-2020

Voorgerechten

Aperitiefhapjes

Mini worstenbroodjes € 8,00 / 12st.
Mini aperitiefhapjes gemengd € 14,00 / 12 st.

(mini pizza - mini videe kaas - mini videe kip
mini videe ham kaas - mini videe garnaal)

Mini kippenboutjes € 8,00 / 12 st.

Glaasjes gevuld met carpaccio € 6,50 / 5 st.

Scampi met zachte curry (schaaltje inclusief) € 8,50 / 6 st.

Aperitief exclusief

Bordje 'De Tram' (vanaf 2 pers.) € 14,00 / 2 pers
(Divino, parmaham, zwarte olijfjes en Italiaanse salami)

Divino € 49,95 / kg.

Holstein entrecôte, bestrooid met verschillende kruiden
en zeezout, 5 weken gerijpt

Koude voorgerechten

Carpaccio Royal € 7,90 / st.

Fijn gesneden rundsvlees, parmezaankaas en rucola

Tomaat rijklijk gevuld met grijze Noordzee garnalen € 8,00 / st.

Tartaar van gerookte zalm uit Meer € 10,00 / st.

Wildpaté met garnituren € 7,75 / st.

Deze gerechtjes worden geserveerd op een mooi afgewerkt
porseleinen bordje. (waarborg € 5,00)

Warme voorgerechten

Koninginnehapje € 5,50 / st.

Videe van vis € 5,90 / st.

Huisgemaakte kaaskroketter € 1,80 / st.

Huisgemaakte garnaalkroketter € 4,00 / st.

Sint jacobsschelp € 9,75 / st.

Culinaire feestsoepen

Tomaten roomsoep € 4,90 / l

Asperge roomsoep € 4,90 / l

Bisque van kreeft € 8,00 / l

Pompoensoep met snippers van parmaham € 5,50 / l

Witloof roomsoep € 5,50 / l

Verse soepballetjes (per potje 150 gr) € 2,00 / st.

Hoofdgerechten (vanaf 2 pers.)

Vleesgerechten

Varkenshaasje € 9,20 / pers.

Kipfilet € 8,00 / pers.

Kalkoengebraad € 10,20 / pers.

Sausen te kiezen uit:

Peperroomsaus - champignonroomsaus - vleessaus

portosaus - veenbessensaus - jagersaus (zijn inbegrepen in de prijs/pers.)

Parelhoenfilet met een zachte portosaus € 12,50 / pers.

Everzwijnfilet in jagersaus € 13,80 / pers.

Fazantfilet Brabançonne € 14,50 / pers.

Visgerechten

Tongrolletjes op Normandische wijze met julienne groentjes € 12,90 / pers.

Zalm in mousselinesaus € 13,20 / pers.

Kabeljauwhaasje in preisau € 12,30 / pers.



Gerechten per kilo

Wildstoofpotje € 16,25 / kg.

Hertenragout € 18,65 / kg.

Videe kempische hoevekip € 14,90 / kg.

Kalkoenstoverij € 15,45 / kg.

Aardappelgarnituren

Aardappelkroketter € 5,90 / 20 st.

Amandelkroketter € 8,65 / 20 st.

Aardappelpuree € 3,20 / pers.

Italiaanse patatjes € 4,90 / pers.

Aardappelgratin € 3,50 / pers.

Savooi- en wortelpuree € 3,50 / pers.

Groentenschotels (vanaf 2 pers.)

Warme groentenschotel op grootmoeders wijze: € 6,95 / pers.

Gebakken witloof - worteltjes met ui - boontjes
omwikkeld met spek - kersttomaatjes

Koude groentenschotel: € 7,00 / pers.

Verse tomaatjes - geraspte worteltjes - aardappelsalade
gekookte eitjes - komkommer - pastasalade - groenten salade

Tevens apart verkrijgbaar: aardappelsalade en pastasalade

Bijgerechten

Appeltjes met veenbessen € 3,20 / st.

Appeltjes met granola en veenbessen € 3,45 / st.

Gestoofde peertjes € 1,80 / st.

Sauzen koud & warm

Koud: € 1,20 / 150gr.

tartaar - cocktail - zigeuner - curry - look - bbq saus

Warm: € 2,00 / 250gr.

champignonsaus - pepersaus - Jagersaus

vleessaus - portosaus - veenbessensaus - béarnaisesaus

*Sausjes enkel verkrijgbaar per potje van 150gr (koud) of 250gr (warm)

Degustatie gourmet of steengrill (vanaf 2 pers.)

varkensfilet - kipfilet - rundsfilet - kalfsfilet - snitsel € 10,20 / pers.

spekvinkje - lamskoteletje - chipolata - mini saté - hamburger

Kindergourmet

Kipfilet - hamburger - chipolata - saté € 5,50 / pers.

Fondue (vanaf 2 pers.)

Rundsfilet - kalfsfilet - kipfilet - varkensfilet - spekvinkje € 9,00 / pers.

diverse soorten balletjes

Kinderfondue

€ 5,00 / pers.

Spekvinkje - kipfilet - diverse soorten balletjes