



Vogelnestjes (halve) in tomatensaus	.....st.	<b>6. BROODARTIKELEN</b>	
Everzwijnfilet wildsaus 500 g	.....st.	Wit brood	.....st.
Everzwijnfilet wildsaus 250 g	.....st.	Grof brood	.....st.
Frikadel in tomatensaus 500 g	.....st.	10 granen brood	.....st.
Frikadel in tomatensaus 250 g	.....st.	Sandwiches per 7	.....st.
Oostendse tongrolletjes 500 g	.....st.	Pistolet wit	.....st.
Oostendse tongrolletjes 250 g	.....st.	Pistolet keizer	.....st.
		Pistolet tijger	.....st.
		Pistolet piccolo	.....st.
		Pistolet grof	.....st.
		Pistolet kampioentje	.....st.
		Croissant	.....st.
		Chocoladebroodje	.....st.

**5.6 Desserts**

Chocomousse	.....st.
Rijstpap	.....st.
Rijstpap krieken	.....st.
Tiramisu	.....st.
Panna cotta	.....st.

Invulformulier enkel voor bestellingen op vrijdag, zaterdag en zondag:

**1. VERS VLEES****1.1 Gehakt en worsten**

Gemengd gehakt varken/kalf	.....kg
Bereid gehakt varken/kalf	.....kg
Americain natuur	.....kg
Gemengde worst varken/rund	.....st.
Gemengde worst varken/kalf	.....st.
Chipolata	.....st.
Kippenchipolata	.....st.
Beuling	.....st.
Barbecueworst	.....st.
Hamburger	.....st.
Hamburger met ajuin	.....st.
Gehakte steak	.....st.
Loze vink	.....st.
Zwitserse schijf	.....st.
Spekburger	.....st.
Italiaanse burger	.....st.
Boomstam	.....st.
Herfstburger	.....st.
Bakworst	.....st.

**1.2 Kip en kalkoen**

Kipfilet	.....st.
Kalkoenlapje	.....st.
Kalkoengebraad	.....kg
Braadkip	.....st.
Kippenbil	.....st.
Gemarineerde kipfilet	.....st.
Kip gyros	.....kg
Kip saté	.....st.
Kip donut	.....st.
Kip krokant	.....st.
Kip cordon bleu	.....st.
Kipburger	.....st.
Kalkoenburger	.....st.
Kipschnitzel	.....st.
Gebakken kippenbil	.....st.
Gebakken kip	.....st.
Gebakken kippenbout	.....st.

**1.3 Runds**

Gepelde steak	.....st.
Dikke ziel steak	.....st.
Kogelsteak	.....st.
Rosbief	.....kg
Filet pure steak	.....st.
Stoofvlees	.....kg
Endvogel	.....kg
Runderrollade	.....kg
Schenkel	.....st.
Black Angus Rib Eye	.....st.
Rundscarpaccio	.....g

**1.4 Kalfs**

Kalslapje	.....st.
Kalfsgebraad	.....kg
Kalfskotelet	.....st.
Kalfslever	.....st.
Kalfsfricassee	.....kg
Kalfsschenkel	.....st.

**1.5 Varkensvlees**

Varkenslapje	.....st.
Mignonette	.....st.
Schnitzel	.....st.
Gyros	.....kg
Pitta	.....kg
Pittabroodjes per 10	.....st.
Varkenshaasje	.....st.
Varkensgebraad	.....kg
Schotse kotelet	.....st.
Saté	.....st.
Cordon bleu	.....st.
Gemarineerd varkenshaasje	.....st.
Gemarineerd varkenslapje	.....st.
Varkensfricassee	.....kg
Spare rib bereid	.....st.

**1.6 Paard en lams**

Paardensteak	.....st.
Lamskotelet	.....st.
Lamskroon	.....st.
Lamsburger	.....st.

**1.7 Vis**

Scampi spies	.....st.
Zalmsaté	.....st.

**GEGEVENS VAN DE KLANT**

Naam en voornaam: .....

Telefoonnummer: .....

Afhaaldag: vrijdag ...../..... - zaterdag ...../..... - zondag ...../.....  
(omcirkel wat past en vul de datum in)

Bestellingen voor vrijdag, zaterdag en zondag via dit papieren invulformulier moeten ten laatste afgegeven worden tijdens het afhaalmoment op woensdag. (12.00u - 13.00u)

Gelieve GEEN bestelformulieren in onze brievenbus te steken.

Weetje: check onze Meat Boutique online via [www.slagerijstaes.be](http://www.slagerijstaes.be)

Online is het gamma dat we u kunnen aanbieden veel uitgebreider dan op dit invulformulier.

Ook zijn er online diverse mogelijkheden te vinden wat betreft afhalen, leveren en promoties.



Keurslager Staes - Van Zummeren  
Patersstraat 135  
2300 Turnhout  
[www.slagerijstaes.be](http://www.slagerijstaes.be)

<b>2. CHARCUTERIE</b>		Fazantenpaté	.....g	Roquefort	.....st.	<b>5. BEREIDE GERECHTEN</b>	
<b>2.1 Gekookte hammen</b>		Reepaté	.....g	Tolko ananas	.....st.	<b>5.1 Soepen</b>	
Gekookte ham	.....g	Uienconfituur	.....g	Boursin met look	.....st.	Soepballetjes	.....g
Nootham	.....g	Veenbesconfituur	.....g	Planta	.....st.	Tomatengroentesoep	.....liter
Abdijham	.....g			Solo 250 g	.....st.	Tomatenroomsoep	.....liter
Beenham	.....g	<b>2.6 Spek</b>		Yog fit 500 ml	.....st.	Kippensoep	.....liter
Grillham	.....g	Gezouten spek	.....g	Gezouten boter	.....st.	Aspergesoep	.....liter
Breydelham	.....g	Gerookt spek	.....g	Ongezouten boter	.....st.	Bospaddenstoelensoep	.....liter
		Bacon	.....g	Eieren per 6	.....st.	Pompoensoep	.....liter
<b>2.2 Gerookt vlees</b>		BBQ spek	.....st.	Choco op gootmoeders wijze 150 g	.....st.	Groentesoep	.....liter
Ossenvlees	.....g	Panchetta	.....g			Kervelsoep	.....liter
Filet de sax	.....g			<b>4. SALADES</b>		Thaise currysoep	.....liter
Boerenham	.....g	<b>2.7 Kopbereidingen</b>		Preparé 150 g	.....st.	Waterkerssoep	.....liter
Paard	.....g	Gentse kop	.....sneetjes	Preparé chef 150 g	.....st.	Paprikasoep	.....liter
Ardeense ham	.....g	Breughelkop	.....g	Martino 150 g	.....st.	Broccolisoeep	.....liter
Kempische ham	.....g	Potje kop	.....st.	Kip curry 150 g	.....st.		
Ganda ham	.....g	Kalfskop in tomaat	.....g	Kip cocktail 150 g	.....st.	<b>5.2 Aardappelvarianten</b>	
Zwarte woudham	.....g			Oosterse kipsalade 150 g	.....st.	Puree 500 g	.....st.
Parma ham	.....g	<b>2.8 Overige charcuterie</b>		Mexicaanse kip 150 g	.....st.	Wortelpuree 500 g	.....st.
Serrano ham	.....g	Frikadellenkoek	.....g	Spaanse salade 150 g	.....st.	Spinaziepuree 500 g	.....st.
Pata Negra ham	.....g	Boterhamworst	.....g	Keurprimeur 150 g	.....st.	Parijse aardappeltjes 500 g	.....st.
Duits gebraad	.....g	Boterhamworst uit blik	.....g	Kip zwarte peper 150 g	.....st.	Gratin 500 g	.....st.
		Strasbourg	.....g	Krabsalade 100 g	.....st.		
<b>2.3 Charcuterie van gevogelte</b>		Gebakken rosbeef	.....g	Krab curry 100 g	.....st.	<b>5.3 Pasta en pizza</b>	
Kippenwit	.....g	Gebakken varkensgebraad	.....g	Viscocktail 100 g	.....st.	Spaghetti 500 g	.....st.
Kippenkoek	.....g	Plopworst	.....g	Tonijn 150 g	.....st.	Spaghettisaus 500 g	.....st.
Kalkoensalami	.....g	Jagersworst	.....g	Tonijncocktail 150 g	.....st.	Macaroni 500 g	.....st.
Kalkoengebraad	.....g	Frans gebraad	.....g	Haring in dille 150 g (fijn)	.....st.	Lasagne 500 g	.....st.
Kip zontomaatjes	.....g	Champignonworst	.....g	Haring in dille 150 g	.....st.	Pizza klein	.....st.
Kip boschampignon	.....g	Boullierol	.....g	Gerookte zalm 100 g	.....st.	Italiaanse croque monsieur	.....st.
		Corned beef	.....g	Garnaalsalade 100 g	.....st.		
<b>2.4 Salami</b>		Gelderse ringworst	.....g	Forelsalade 100 g	.....st.	<b>5.4 Koude gerechten</b>	
Droog worstje	.....st.	Blokpaté	.....g	Scampi duivel 100 g	.....st.	Koude schotel	.....st.
Grote droge worst	.....st.	Boerenkoek	.....g	Scampi tropical 100 g	.....st.	Pastasalade 250 g	.....st.
Pikant worstje	.....st.	Porchetta Italia	.....g	Scampi look 100 g	.....st.	Pasta light 250 g	.....st.
Salami	.....g			Zalmsalade 100 g	.....st.	Kip carpaccio 250 g	.....st.
Salami look	.....g	<b>3. KAAS EN ZUIVEL</b>		Zalmmousse	.....st.	Lekkerbekje	.....st.
Zigeunersalami	.....g	Jonge kaas	.....g	Vleessalade 150 g	.....st.		
Spaanse Duroc salami	.....g	Jong belegen	.....g	Spek ei salade 150 g	.....st.	<b>5.5 Warme gerechten</b>	
Sopressa	.....g	Extra belegen	.....g	Bicky salade 150 g	.....st.	Vidé 500 g	.....st.
Pepersalami	.....g	Oud Brugge kaas	.....g	Pikante pitta 150 g	.....st.	Vidé 250 g	.....st.
Gourmetsalami	.....g	Milner jong	.....g	Komkommer 150 g	.....st.	Stoofvlees 500 g	.....st.
Dieetsalami	.....g	Oudendijk light	.....g	Vierjaargetijden 150 g	.....st.	Stoofvlees 250 g	.....st.
Fioccosalami	.....g	Leerdammer	.....g	Zomersalade 150 g	.....st.	Gyros bereid 500 g	.....st.
Boerenring salami	.....g	Maredsous	.....g	Herfst salade 150 g	.....st.	Gyros bereid 250 g	.....st.
Banestou	.....g	Passendaele kaas	.....g	Fijnkost salade 150 g	.....st.	Varkenshaasje champignon 500 g	.....st.
Chorizo	.....g	Pascha	.....g	Champignon à la Greque 150 g	.....st.	Varkenshaasje champignon 250 g	.....st.
Saltufo	.....st.	Gemalen kaas 150 g	.....st.	Balletjes in tomaat 150 g	.....st.	Goulash 500 g	.....st.
Parmesan salami	.....g	Goudkuipje	.....st.	Boulliesalade 150 g	.....st.	Goulash 250 g	.....st.
Chili salami	.....g	Platte kaas aardbei 150 g	.....st.	Tomaat mozarella 150 g	.....st.	Bengaalse kip 500 g	.....st.
		Brie	.....st.	Aardappelsalade 250 g	.....st.	Bengaalse kip 250 g	.....st.
<b>2.5 Paté</b>		Chaumes	.....st.			Kalkoen veenbes 500 g	.....st.
Roompaté	.....g	Père Joseph	.....st.			Kalkoen veenbes 250 g	.....st.
Paté chef	.....g	Rambol kruiden	.....st.			Kipfilet zachte curry 500 g	.....st.
Veenbessenpaté	.....g	Rambol noten	.....st.			Kipfilet zachte curry 250 g	.....st.
Appelpaté	.....g	Camembert	.....st.			Kippensaté in pindasaus per 2	.....st.
Kwartelpaté	.....g	Brugse blomme	.....st.			Frikadellen bereid	.....st.
Bosduifpaté	.....g	Timanoix	.....st.			Krieken	.....g
Wilde eend met porto	.....g	Buche geitenkaas	.....st.			Vogelnestjes (hele)	.....st.