

Onze Suggesties

Kerstmis 2009

Nieuwjaar 2010

Lekker tafelen met de feestgerechten van uw topslager



Parklaan 53, 2610 Wilrijk

Tel. 03 449 93 57 - Fax 03 440 78 57

<http://www.dirktack.be> - Email info@dirktack.be



Deze brochure bevat al onze lekkere feestmaaltijden. Ons ganse assortiment bereide gerechten wordt gegarnierd op ovenklare schotels geleverd en vergezeld van een bakwijzer.

Aarzel niet op verdere inlichtingen te vragen aan de chef of een collega over bestellen en afhalen* of eventueel opwarmen van de gerechten.

Aan de voorgestelde gerechten wensen wij liefst geen veranderingen meer door te voeren. Dank voor uw begrip. Bestel vooral tijdig zodat wij ook uw feestmaal tot in de puntjes kunnen verzorgen.

* voor leveringen aan huis wordt een vergoeding gevraagd

Openingsuren: zie binnenkant folder!

Op deze folder worden geen spaarpunten toegekend

Deze folder is geldig van 01/12/09 tot en met 31/1/2010

Maak gebruik van het boodschappenlijstje achteraan in het boekje

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Maandag 21 December	open : 8-13u 14-18.30u
Dinsdag 22 December	open : 8-13u 14-18.30u
Woensdag 23 December	open : 8-13u
Donderdag 24 December	open : 8-17u
Vrijdag 25 December	open : 8-13u
Zaterdag 26 December	open : 9-14u
Zondag 27 December	open : 8u-13u
Maandag 28 December	open : 9u-13u 14-18u
Dinsdag 29 December	open : 9u-13 14-18u
Woensdag 30 December	open : 8u-13u
Donderdag 31 December	open : 8-17u
Vrijdag 1 Januari	open : 9u-13u
Zaterdag 2 Januari	open : 8u-13u
Zondag 3 Januari	open : 8u-13u

APERITIEFHAPJES KOUD

- ❖ assortiment miniatuuerglaasjes: 1.55€/st
 - gerookte zalm met appel
 - noordzeegarnalen
 - mozzarella Italienne
 - kip, tomaat, notensla, pesto
 - haring in dillesaus
 - seranoham met witloofgelei en appelsien

APERITIEFHAPJES WARM

- ❖ ovenklare worstenbroodjes 0.75€/st
- ❖ mini videetjes met kaas, kip, vis, champignon 0.75€/st
- ❖ mini quiche met tuingroenten 0.90€/st
- ❖ mini pizza 0.90€/st

TAPPAS

- ❖ gegarnierde Spaanse en Italiaanse aperoschotel: 4.50€/pers.
 - schotel gevuld met olijven, gekruid roomkaasje, grilworst, ansjovis, salamikes, zongedroogde tomaatjes en chorizo worstjes

ASSORTIMENT VAN ONZE HAPJES

- ❖ assortiment van 12 koude miniatuuerglaasjes 15.00 €
- ❖ assortiment van 15 warme hapjes 10.00 €
- ❖ assortiment van 15 warme hapjes +10 koude miniatuuerglaasjes 20.00 €
- ❖ Ps : de samenstelling van uw assortiment mag zelf gekozen worden.

KOUDE LEPELHAPJES

- ❖ scampi piri piri 1.65€/st
 - ❖ pastei crème met peer en spekjes
 - ❖ zalm met kruidenkaas
 - ❖ vitello tomato
 - ❖ crème chaumes met kerst tomaatjes en hazelnootjes
- 12 stuks voor
16.50€

FEESTSOEPEN



- ❖ tomatensoep Italienne 5 €/l.
- ❖ parelhoensoep met gember en champignons 6 €/l.
- ❖ consomme van wilde eend en brunoise groentjes 6 €/l.
- ❖ bisque soep met zeevruchten 7 €/l.
- ❖ appel-kippeveloute met kerrie en bieslook 6 €/l.

KOUDE VOORGERECHTEN



9 €/glas

- ❖ garnaalcocktail in jumbo glas
- ❖ noorse cocktail in glas (gestoomde zalm en kabeljauw + ger.noorse zalm) 8.50 €/glas
- ❖ Halve kreeft van de chef (450gr) (gegarnierd met groentjes en cocktailsaus) 12.50€/pers.
- ❖ Deens bord assorti (gefumeerde vissoorten met groentjes en dillesaus) 8.50€/pers.
- ❖ Carpaccio van hoeverund (fijn gesneden filet mignon met rucola, zongedroogde tomaatjes Parmesankaas en pijnboompitten) 8.50€/pers.
- ❖ Slaatje van de chef (met gandaham, ganzepastei, afgewerkt met portdressing en pijnboompitten) 9.50€/pers.
- ❖ tomaat mozzarella (met basilicumgarnituur en Italiaanse tomaten) 7.50€/pers

WARME VOORGERECHTEN EN OF TUSSENGERECHTEN



3.20 €/st.

- ❖ Topslagers videe van kip (rijk gevulde bladerdeegkoek met een vulling van kip)
- ❖ scampi indienne (met appel, curry en saffraanrijst) 10.50 €/pers.
- ❖ Vispannetje v/h huis (met zalm, kabeljauw, scampis, garnaal en fijne groenten) 10.50 €/pers.
- ❖ halve kreeft v/d chef (met chablissaus gegratineerd met lookkaas) 15.50 €/pers.
- ❖ duo van tong en zalm (tongfilet met stukje gestoomde zalm, spinazie Nouillypratsaus en pijnboompitten) 10.50 €/pers.

BEREIDE HOOFDGERECHTEN VIS



16.50€/pers.

- ❖ Noorzeetongfilets (sappige tongfilets met champagnesaus, preisnippers en garnalen vergezeld met aardappelpuree, bieslook en garnalen)
- ❖ Delicatesse uit de Noordzee (kabeljauw, zalm, tongfilets, scampi , rivierkreeftjes en garnaaltes in een bisquesausje met brunoise groentjes en tomaat cerise vergezeld met aardappelpuree en bieslook). 18.50€/pers.
- ❖ Kabeljauw-zalm haasje v/d chef (gefileerde zalm en kabeljauw gestoomd met zeezout vergezeld met aardappelpuree en bleukaas en gerookte zalmsnippers) 17.50€/pers.
- ❖ Halve kreeft 500a600gr (halve kreeft in een jardinieresausje en ovenaardappeltjes) 22.50€/pers.

BEREIDE HOOFDGERECHTEN VLEES



- ❖ gefarceerd kalkoengebraad 14.50€/pers.
 - gevulde kalkoenfilet met lekkere farce, vergezeld met archiducsaus, kerstappel met bosvruchtensausje, wijnpeertje en spekboontjes + kroketjes of aardappelpuree
- ❖ Jagersfilet in wildsaus 14.50€/pers.
 - sappige varkenshaas met champignons en rode bessen. Vergezeld met appel, wijnpeertje, brussels lof, spekboontjes, een groentepuree en aardappelkroketjes
- ❖ Lamsoester Diamond 19.50€/pers.
 - lamsfilet gebakken in een kruidenmengeling en honing. Vergezeld met spekboontjes, Brussels lof, brocolli, groentepuree en kroketjes of aardappelgratin
- ❖ Eendefilet Orange 19.50€/pers.
 - geflambeerde eendefilet, saignant gebakken, vergezeld met een groentenweelde, appel + wijnpeertjes en kroketjes
- ❖ Fazant fine champagne 19.50€/pers.
 - fazantfilet sappig gebakken, geflambeerd, afgewerkt met lightroom groenten. Groentenweelde, appel, peer, groentepuree en kroketten
- ❖ Hertekalffilet in wildsaus v/d chef 22.50€/pers.
 - fijn stukje hertekalf rosé gebakken en overgoten met een wildsausje en verrijkt met bosvruchten, groentenweelde, groentepuree en kroketten
- ❖ Rundsfilet chateau 20.50€/pers.
 - extra mals rundsvlees in geparfumeerde vleesjus. Vergezeld met groentenweelde, groentepuree en kroketjes

TOPSLAGERSMENU 4 GANGEN MENU

- ❖ Noorse cocktail in glas of duo van tongfilets met zalm en spinazie 27€/pers.
- ❖ Appel-kippevelouté met kerrie en bieslook
- ❖ Jagersfilet in wildsaus met rode wijn en champignons
- ❖ Dessert: ijsgebakje of gateau gebakje

KERST –EN OF NIEUWJAARSMENU 5 GANGEN MENU

- ❖ Halve kreeft v/d chef 39€/pers.

OF

- ❖ jumbo cocktail van Noordzee garnalen
- ❖ Parelhoensoep met gember en champignon
- ❖ Tongfilets met scampis in appel-curry sausje
- ❖ Hertekalfilet grand veneur

OF

- ❖ Fazant fine-champagne
- ❖ Dessert: ijsroomgebakje of gateau gebakje

KINDERMENU

- ❖ soepje zoals bij mama en papa 8.50€/pers.
- ❖ half kabouter-kipje (voor hele kip + 1.50 €) met appelmoes,puree en paddenstoelensausj
- ❖ kindersurprise

VEGETARISCHE MENU 4 GANGEN MENU



- ❖ jumbo groentencocktail 24.90€/pers.
OF
- ❖ tomaat-mozzarella
- ❖ Tomatensoep Italienne
- ❖ Pasta met bospaddestoelen, pijnboompitten en basilicum
OF
- ❖ ovengebakken aardappelen met zeezout en provencaalse kruiden
- ❖ Boschampignons, oesterzwammen en franse champignons.
- ❖ Dessert : ijsroomgebakje of gateau gebakje

ONZE GEKENDE KALKOEN MENU



115€/volledig
pakket

- ❖ Kalkoen wordt professioneel uitgebeend en gevuld met een feestfarce bestaande uit :een kalfsfarce die gevuld is met boschampignons, fruitsoorten, groentjes en franse likeur.
- ❖ Deze kalkoen is geschikt voor 7 à 10personen.
- ❖ De kalkoen wordt half gebraden door ons team en vervolgens verdeeld en gesneden.
- ❖ Dit pakket wordt verder vergezeld met :
 - 10 appeltjes met veenbessensausje
 - 10 wijnpeertjes + 10 spekboontjes
 - 10st. Brussels lof
 - verse groentenpurée
 - 50 st. verse aardappelkroketten of puree
 - lekkere fine champagne saus
- ❖ Ps. De feestkalkoen wordt thuis verder gebakken in uw oven.(ongeveer 1u.45min. op 170 graden)
- ❖ FEESTKALKOEN KAN OOK WORDEN VERVANGEN DOOR GEVULDE KALKOENFILET
- ❖ (opleg van 10 € = 125 € voor volledig pakket)

FEESTELIJK VLEES VAN UW TOPSLAGER

"HET ZUI VERSTE VLEES"



- ❖ WILD :
 - everzwijnfilet, everzwijntournedos
 - hertekalffilet, hertekalftournedos, hertekalfcoteletje
 - reefilet, reetournedos
 - hazenrugfilet
 - eendenfilet, fazantfilet, fazant, haan of hen
 - ragoutvlees van hert – ree
 - konijn heel, konijnenbillen
- ❖ GEVOGELTE:
 - kip, kalkoen, parelhoen, kwartel, duif
- ❖ LAMS:
 - lamsbout, lamsfilet, lamskroon, lamscotelet
- ❖ VARKENSVLEES:
 - varkensgebraad, varkenshaasjes
- ❖ KALFSVLEES:
 - kalfscoteletten, sneetjes of escalope
 - extra gebrad, kalfs filet puur, kalfsmedaillon

VERSE KALKOENEN

- ❖ verse feestkalkoen 7.50€/pers.
- ❖ verse kalkoen uitgebeend en opgevuld met feestfarce 13.50€/pers.
- ❖ vers kalkoenborstfilet gevuld met een feestfarce 13.50€/pers.

ZELF MEE AAN TAFEL

FONDUE - GOURMET - STONE GRILL - TEPAN YAKI

- ❖ Bij deze feestschotels wordt het vlees mooi gegarneerd op de schotels
- ❖ Bij deze schotel hoort ook een ruim groentenassortiment, sausjes, boterkes en mini pistoletjes
 - witte kool met appeltjes en rozijntjes
 - aardappelen met Franse sjalotjes en pijpajuin
 - fijne boontjes met spekjes
 - pasta pesto
 - rauwkostsalade
 - met zongedroogde tomaatjes en fruitassortiment
 - Italiaanse tomaatjes
- ❖ De groentjes worden verpakt in potjes
- ❖ 4 soorten sausjes erbij + boterkes
- ❖ 3 mini pistoletjes per persoon

TOPSLAGERS FONDUEPARTY

- ❖ 300gr. vlees per persoon, rundsvlees, kipfilet, varkensfilet en assortiment kruidenbolletjes en worstjes. 13.90€/pers
- ❖ assortiment groentjes (zie zelf mee aan tafel).
- ❖ 4 soorten sausjes.
- ❖ pistoletjes en boterkes.

SPECIALE FONDUEPARTY

- ❖ 350 gr vlees per persoon: 17.50€/pers.
 - lamsfilet, rundsfilet, everzwijnfilet, varkenshaasje en struisvogelfilet
 - assortiment groentjes (zie zelf mee aan tafel)
 - 4 soorten sausjes
 - pistoletjes en boterkes

KINDER FONDUE

- ❖ 4 soorten kruidenballetjes en worstjes. 5.50€/pers.
- ❖ Kipfiletblokjes en rundsblokjes

TOPSLAGER GOURMETPARTY



- ❖ 10 soorten vlees: 14.90€/pers.
 - tournedos, kalfsmignonette, varkenshaasje, kipfilet, kalkoenfilet, worstje, hamburgertje, brochetje, cordon bleu, gemarineerde kipfilet
 - assortiment van groentjes (zie zelf mee aan tafel)
 - 4 soorten sausjes
 - pistoletjes en boterkes

GOURMET SCHOTEL DELUXE

- ❖ 10 soorten speciaal vlees: 18.50€/pers.
 - gemarineerde kalfstournedos, gemarineerde lamsfilet, eendefilet, gemarineerd varkenshaasje, lamskroontje, pepersteak, gelardeerde tournedos, hawaiaanse brochet, parelhoenfilet, gemarineerde mignonette
- ❖ assortiment van groentjes (zie zelf mee aan tafel)
- ❖ 4 soorten sausjes
- ❖ pistolets en boterkes

WILDGOURMET

- ❖ 10 soorten vlees van wild: 21.00€/pers.
 - fazantfilet, everzwijnfilet, hertekalffilet, hazefilet, eendefilet, struisvogelfilet, parelhoenfilet, kalkoenfilet, konijnenfilet, reefilet
- ❖ assortiment van groentjes (zie algemeen)
- ❖ 4 soorten sausjes
- ❖ 2 soorten warme sausjes
- ❖ pistoletjes en boterkes

KINDERGOURMET

- ❖ worstje-hamburgertje-kruidenballetjes-kipfileetje-spekrolletjes. 5.50€/pers

STONE GRILL PARTY

- ❖ 10 soorten vlees: 18.50€/pers
 - zalmfilet, 2 st. scampi/pers., rundsfilet, varkenshaas, kalkoenfilet, lamsfilet, kipfilet, eendefilet, kalfsfilet, parelhoenfilet
- ❖ assortiment van groentjes
- ❖ 4 soorten sausjes
- ❖ pistoletjes en boterkes

TEPAN YAKI SCHOTEL

- ❖ 8 soorten vlees die iets groter gesneden zijn: 19.50€/pers.
 - scampibrochet, zalmfilet met Zweedse kruiden, rundsfiletstaafje, kalfshaasje, varkensfilet, gemarineerd brochetje van runds en kalfs, gemarineerd lamskroontje
- ❖ assortiment van groentjes
- ❖ 4soorten sausjes
- ❖ 2 soorten warme sausjes
- ❖ pistoletjes en boterkes

SCHOTELS FONDUE – GOURMET – STONE-GRILL ZONDER GROENTJES EN ZONDER SAUSJES

- ❖ Topslagers fondue-party : enkel vlees op schotel 11€/pers.
- ❖ Speciale fondue-party : enkel vleessoorten op schotel 14.50€/pers.
- ❖ Topslagers gourmet party : enkel vleessoorten op schotel 11 €/pers.
- ❖ Gourmetschotel de luxe : enkel vleessoorten op schotel 15 €/pers.
- ❖ Wildgourmet : enkel vleessoorten op schotel 17.50€/pers.
- ❖ Stone-grill party : enkel vleessoorten op schotel 14.50€/pers.
- ❖ Tepan yaki schotel : enkel vleessoorten op schotel 15.50€/pers.

EEN GEZELLIGE TAFEL

- ❖ KAASPARTY 16.50
€/pers
 - ❖ Een rijk gevulde mand met 10 soorten kaas uit België en Frankrijk.
 - ❖ Wordt gegarneerd met fruit en noten en rozijntjes en elke kaassoort wordt voorzien van de benaming
 - ❖ Bijbehorend zijn er lekkere groentjes en fruitsoorten zoals : assortiment druifjes, radijsjes, kiwi, ananas, meloentjes, tomaat italiaanse
 - ❖ Er worden ook lekkere pistoletjes(5st/pers) + assortiment broodjes (3st/pers) + sandwiches + volkoren brood + suiker- en rozijnenbrood voorzien

- ❖ CHARCUTERIEPARTY 15.50
€/pers.
 - ❖ Een schotel van vleessoorten : ham, kipfilet, gandraam, salami, huisgemaakte koek
 - ❖ Een waaier van frisse salades : crabsla, garnaalsla, tonijnsla, kip curry, feestsla
 - ❖ Een schotel van wildpaté : 3 soorten paté met confituurtjes.
 - ❖ Assortiment groentjes : tomaat italiaanse, geraspte wortelen, pastasla, meloenpartjes, aardappelsla.
 - ❖ Deze party wordt voorzien van assortiment pistoletjes, broodjes, sandwiches en volkoren brood.

ONZE GEKENDE BUFETTEN

- ❖ TOPSLAGERSBUFFET 24.00€
/pers.
(koud en warm)
 - KOUD :
 - Jumbo glas met zeevruchten cocktail
 - Deense forel met vinaigrette groentjes
 - Eitje met hammousse
 - Peche met tonijn
 - Vismousse met rivierkreeftjes
 - Aardappelsla + groentenassortiment + sausjes + pistoletjes + boterkes
 - WARM:
 - Gemarineerde varkenscarré in een jagersaus met rozijntjes
 - Wildstoofpotje met champignons en rode wijn saus
 - Trio van groentepuree
 - Kerstappeltjes met veenbessensaus en wijnpeertjes
 - Brussels witloof en spekboontjes
 - DESSERT:
 - Ijsbuche of kerst-en nieuwjaarsgateau

KERST –EN NIEUWJAARSBUFFET

- ❖ Tomaat gevuld met garnaltjes uit de Noordzee 26.00€/bord
- ❖ 1/2 kreeft Belle Vue
- ❖ Franse gedroogde ham met meloenpartjes
- ❖ Eitje gevuld met hammousse
- ❖ Peche gevuld met tonijnmousse
- ❖ Rosé gebakken rosbief met asperges
- ❖ Gefarseerde kalkoenfilet met ananasreepjes
- ❖ Deense zalm en forel met vinaigrette groentjes
- ❖ Gemarineerd varkensgebraad op een bedje van wintergroentjes
- ❖ Aardappelsla met waaier van groentjes
- ❖ Bordje van wildpastei met confituurtjes
- ❖ Assortiment pistoletjes + sausjes + boterkes

- ❖ DESSERT :
 - ijsbuche of kerst-en nieuwjaarsgateau

DESSERTEN UIT EIGEN KEUKEN

- ❖ DESSERTBORD VAN HET HUIS 6.50€/bord
 - een bord dat gevuld wordt met allerlei kleine dessertjes (eigen bereiding)
 - assortiment :
 - diplomat met rum en zwarte bessen
 - rijstcream met bosvruchtencoullis
 - chocolade mousse
 - vers fruit fantasie
 - kaneelkoekje
 - boterroomgebakje

- ❖ FEESTDESSERTEN 8€/kg
- ❖ ijsbuches van het huis : 3.50 €/pers. 4p-6p-8p
 - Vers roomijs met honing, nootjes en peperkoek

- ❖ ijsgebakje: 4 €/pers. 1p 8€/kg
 - Gebakje van roomijs afgearneerd met vers fruit en een fruitcoullis

- ❖ Kerst-en nieuwjaars buche: 3.50 €/pers. 4p-6p-8p 2.35€/spie
 - ❖ Verse slagroombuche met fruit en chocolade

- ❖ boterroombuche - 3.50 €/pers. 4p-6p-8p 2€/stuk
 - Verse buche met crème au beurre

- ❖ petit fours 30 €/kg 1.35€/spie

- ❖ dessertkoekjes 30 €/kg 3.50€/pers.
- ❖ Slagroombuche met moka of vers fruit 3.50€/pers.
- ❖ Boterroombuche vanille – chocolade – makka 3.50€/pers.
- ❖ Petit fours 30€/kg
- ❖ Dessertkoekjes 30€/kg

BOODSCHAPPEN LIJSTJE

❖ Noteer hier al uw bestellingen, om zo gemakkelijk alles door te geven, zowel telefonisch, per fax of geef het af in de winkel:

- Naam:
- Adres:
- Gemeente:
- Telefoonnummer:
- Email:
- Bestelling:

Aantal

**HET HELE TOPSLAGERSTEAM WENST U ALVAST PRETTIGE FEESTDAGEN
EN EEN GOEDE GEZONDHEID VOOR HEEL UW FAMILIE.**

SMAKELIJK ETEN

EEN VOORSPOEDIG 2010

