

Topslager Dirk Tack  
Parklaan 53 – 57  
2610 Wilrijk  
Tel: 03/449 93 57  
Fax: 03/440 78 57  
Email: [info@dirktack.be](mailto:info@dirktack.be)  
[www.dirktack.be](http://www.dirktack.be)



## EINDEJAARSFOLDER

Aperitiefhapjes koud

Aperitiefhapjes warm

Tappas

Feestsoepen

Koude voorgerechten

Warme voorgerechten en  
of tussengerechten

Bereide Hoofdgerechten

Hoofdgerechten vis

Hoofdgerechten vlees

Budget menu

Kalkoenmenu

Feestelijk vlees van uw  
Topslager

Bent uzelf een  
Meesterkok

Topslagers Fondueparty

Topslager Gourmetparty

Wildgourmet

Kindergourmet

Stone-grill party

Kaasparty

Kaasschotel Dessert

Charcuterieparty

Kerst –en  
Nieuwjaarsbuffet

Desserten uit eigen  
keuken

Openingsuren

### EEN LEKKER HAPJE OM TE STARTEN

#### Aperitiefhapjes koud

#### FEESTELIJK GEVULDE BORRELGLAASJES EN KOUDE HAPJES

- gerookte zalm met appel
- noordzeegarnalen
- mozzarella Italiaenne 1.70€/st
- runds anvers met truffle en rucola
- eendepastei met zalfje van vijgenconfituur en pijnboompitten
- seranoham met appelgelei
- rundstartaar Camarque
- mousse van gegrilde beenham en dille 10st voor 15.00€

#### Aperitiefhapjes warm

- ovenklare worstenbroodjes
- mini videetjes met kaas, kip, vis 0.85€/st
- mini pizza 12st voor 9.50€
- mini tasje met scampis in kruidensausje
- oosters soepje

#### Tappas

- gegarnerde Spaanse en Italiaanse aperoschotel in porseleine potjes
- Schotel gevuld met olijven, gekruid roomkaasje, grilworst,ansjovis,morzarellabolletjes
- Salamikes, zongedroogde tomaatjes , chorizo worstjes en parmaroosjes 5.00€/pers.

#### Feestsoepen

- tomatensoep met basilicumroom en kalfsballetjes 4.00€/l
- parelhoensoep met gember en bos champignons 5.00€/l
- consomme van wilde eend en brunoise groentjes 5.00€/l
- bisque van kreeft met armanngnac 7.00€/l
- KIPPESOEP MET witloofsnippers en pigmentjes 6.00€/l

#### Koude voorgerechten

- garnaalcocktail in jumbo glas 9 €/glas
- vitello tonato op bord 9.95€/pers.  
(Italiaans gebakken kalfsfilet met tonijnsaus en garnituur v/d chef)
- Halve kreeft van de chef (450gr) op bord 12.50 €/pers  
(gegarnerd met groentjes en cocktailsaus)
- Deens bord assorti op bord 8.50 €/pers  
(gerookte zalm,forel,tomaat garnaal,gevuld eitje,groentjes en dillesaus)
- Carpaccio van hoeverundop bord 6.95€/pers.  
(fijn gesneden filet mignon met rucola, zongedroogde tomaatjes  
Parmesankaas en pijnboompitten)
- WILDPLEADE op bord 8.50€/pers  
3 soorten wildpasteien met pijnboompitten,notenolie,uicomfit en peperkoek

**TOPSLAGER TACK TEAM WENST U PRETTIGE FEESTDAGEN**



## EINDEJAARSFOLDER

Aperitiefhapjes koud

Aperitiefhapjes warm

Tappas

Feestsoepen

Koude voorgerechten

Warme voorgerechten en  
of tussengerechten

Bereide Hoofdgerechten

Hoofdgerechten vis

Hoofdgerechten vlees

Budget menu

Kalkoenmenu

Feestelijk vlees van uw  
Topslager

Bent uzelf een  
Meesterkok

Topslagers Fondueparty

Topslager Gourmetparty

Wildgourmet

Kindergourmet

Stone-grill party

Kaasparty

Kaasschotel Dessert

Charcuterieparty

Kerst –en  
Nieuwjaarsbuffet

Desserten uit eigen  
keuken

Openingsuren

### Warme voorgerechten en of tussengerechten

-Topslagers vide van kip 3.20 €/st.  
(rijk gevulde bladerdeegkoek met een vulling van kip)

-scampi indienne 9.50 €/pers.  
(IN EEN GETOMATEERD PITTIG KRUIDENSAUSJE)

-Vispannetje v/h huis 8.50 €/pers.  
(met zalm, kabeljauw, garnaal en fijne groenten)

-halve kreeft v/d chef 15.50 €/pers.  
(met chablissaus gegratineerd met lookkaas)

-duo van tong en zalm 9.50 €/pers.  
(tongfilet +gekookte en gerookte zalm met dille in een  
Nouillypratsaus )

-duo van sint-jacobnootjes en scampis 9.20€/pers  
(met tuingroentjes, Italiaanse pasta overgoten met chablissaus)

-sole Normande 7.95€/pers.  
(2st tongrolletjes in witte wijnsaus, grijze garnalen en preisnippers)

### BEREIDE HOOFDGERECHTEN

#### Hoofdgerechten vis:(INCL.PUREE EN GROENTENGARNITUUR)

-Noorzeetongfilets 16.50 €/pers.  
(sappige tongfilets met champagnesaus, preisnippers en garnalen  
vergezeld met aardappelpuree en bieslook )

-Delicatesse uit de Noordzee 18.50 €/pers.  
(kabeljauw, zalm, tongfilets, scampi , rivierkreeftjes en garnaaltjes.  
In een bisquesausje met brunoise groentjes  
Vergezeld met aardappelpuree en bieslook)

-scampis in pernodsaus 14.95€/pers.  
(gepelde scampis(12st) in pernod saus met grijze garnaaltjes  
+verse bieslook en pasta)

-Halve kreeft 500a600gr 22.50 €/pers.  
(halve kreeft in een jardinieresausje met pasta)

Topslager Dirk Tack  
Parklaan 53 – 57  
2610 Wilrijk  
Tel: 03/449 93 57  
Fax: 03/440 78 57  
Email: [info@dirktack.be](mailto:info@dirktack.be)  
[www.dirktack.be](http://www.dirktack.be)



## EINDEJAARSFOLDER

Aperitiefhapjes koud

Aperitiefhapjes warm

Tappas

Feestsoepen

Koude voorgerechten

Warme voorgerechten en  
of tussengerechten

Bereide Hoofdgerechten

Hoofdgerechten vis

Hoofdgerechten vlees

Budget menu

Kalkoenmenu

Feestelijk vlees van uw  
Topslager

Bent uzelf een  
Meesterkok

Topslagers Fondueparty

Topslager Gourmetparty

Wildgourmet

Kindergourmet

Stone-grill party

Kaasparty

Kaasschotel Dessert

Charcuterieparty

Kerst –en  
Nieuwjaarsbuffet

Desserten uit eigen  
keuken

Openingsuren

Hoofdgerechten vlees.(incl. warme groentjes en aardappel)

-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 aardappelpuree)

-filet van lam in een mosterdkruidensausje 19.50€/pers

(lamsfilet gebakken in een kruidenmengeling , vergezeld met spekboontjes, Brussels lof, brocolli, groentepuree en kroketjes )

-Eendefilet in een appelsiensausje 19.50 €/pers.

(geflambeerde eendefilet, saignant gebakken, vergezeld met een groentenweelde, appel + wijnpeertjes en kroketjes)

-Fazant fine champagne 19.50 €/pers.

(fazantfilet sappiggebakken, 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)

-Jachtcarrousel (vanaf 2 pers.) 21.50€/pers

(een combinatie van 3 wildsoorten hun sausje: hertekalffilet,hazefilet,fazantfilet+groentenweelde Appltje,wijnpeertje en kroketten)

-Feestnavarin van 3 wildsoorten in wildsaus 14.50€/pers.

(met boschampignons,groentenweelde appel,peertje en kroketten)

-Rundsfilet chateau 20.50 €/pers.

(extra mals rundsvlees in geparfumeerde vleesjus. Vergezeld met groentenweelde , groentepuree en kroketjes)

Budget menu 19.50€/pers

-rijk gevulde zeevruchten schelp

-tomaten soep met kalfsballetjes

-Normandich varkenshaasje

(met een farce van appltje,pruim en calvados in archiducsaus+groentenweelde Appeltje,wijnpeertje en kroketten)

Dessert:ijsbuches

**TOPSLAGER TACK TEAM WENST U PRETTIGE FEESTDAGEN**



## EINDEJAARSFOLDER

Aperitiefhapjes koud

Aperitiefhapjes warm

Tappas

Feestsoepen

Koude voorgerechten

Warme voorgerechten en  
of tussengerechten

Bereide Hoofdgerechten

Hoofdgerechten vis

Hoofdgerechten vlees

Budget menu

Kalkoenmenu

Feestelijk vlees van uw  
Topslager

Bent uzelf een  
Meesterkok

Topslagers Fondueparty

Topslager Gourmetparty

Wildgourmet

Kindergourmet

Stone-grill party

Kaasparty

Kaasschotel Dessert

Charcuterieparty

Kerst –en  
Nieuwjaarsbuffet

Desserten uit eigen  
keuken

Openingsuren

### ONZE GEKENDE KALKOENMENU(115 € voor een 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 ZUIVERSTE VLEES"

WILD : - everzwijnfilet, everzwijntournedos

- hertekalffilet, hertekalfournedos, hertekalfcoteletje

- reefilet, reetournedos

- hazenrugfilet

- eendenfilet, fazantfilet, fazant, haan of hen

- ragoutvlees van hert - ree

- struisvogelfilet,patrijs en bosduif

GEVOGELTE : kip, kalkoen, parelhoen, kwartel, duif,eend,eendeborstfilet en piekuikens

LAMS : lamsbout, lamsfilet, lamskroon, lamscotelet

VARKENSVLEES : varkensgebraad, varkenshaasjes,orlofgebraad

KALFSVLEES : - kalfscoteletten, sneetjes of escalopes

-extra gebraad, kalfs filet puur, kalfsmedaillon

RUNDSVLEES:-filet mignon,filet puur,entrecote en cote alos en rosbief

KONIJNEN:-bouten,rug,filet en hele

### BENT U ZELF EEN MEESTER-KOK

- verse feestkalkoen 7.50 €/kg

- verse kalkoen uitgebeend en opgevuld met feestfarce 13.50 €/kg

- vers kalkoenborstfilet gevuld met een feestfarce 13.50 €/kg

-gevulde kip gevuld feestfarce 13.50€/kg

-normandische varkenshaasje gevuld met feestfarse,appeltjes,pruimen en calvados 19.50€/kg



## EINDEJAARSFOLDER

Aperitiefhapjes koud

Aperitiefhapjes warm

Tappas

Feestsoepen

Koude voorgerechten

Warme voorgerechten en  
of tussengerechten

Bereide Hoofdgerechten

Hoofdgerechten vis

Hoofdgerechten vlees

Budget menu

Kalkoenmenu

Feestelijk vlees van uw  
Topslager

Bent uzelf een  
Meesterkok

Topslagers Fondueparty

Topslager Gourmetparty

Wildgourmet

Kindergourmet

Stone-grill party

Kaasparty

Kaasschotel Dessert

Charcuterieparty

Kerst –en  
Nieuwjaarsbuffet

Desserten uit eigen  
keuken

Openingsuren

### ZELF MEE AAN TAFEL

#### FONDUE - GOURMET - STONE GRILL

Bij deze feestschotels wordt het vlees mooi gearneerd op de schotels.

Bij deze schotel hoort ook een ruim groentenassortiment, sausjes en een ½ Frans brood/pers.

De soorten groenten zijn : - witte kool met appeltjes en rozijntjes.

- aardappelen met Franse sjalotjes en pijpajuin.
- PROVENCAALSE BOONTJES
- VEGETARICHE noedels
- GERASPTE WORTELTJES
- griekse pasta
- komkommer en tomaatjes.
- mix sla

4 soorten sausjes  
½ Frans brood /persoon

#### TOPSLAGERS FONDUEPARTY 13.50 €/pers.

- 300gr. vlees per persoon, rundsvlees, kipfilet, varkensfilet en assortiment kruidenbolletjes en worstjes.
- assortiment groentjes (zie Foundue Gourmet Stone Grill).
- 4 soorten sausjes.
- ½ Frans brood/per

#### TOPSLAGER GOURMET PARTY 14.50 €/pers.

- 10 soorten vlees : tournedos, kalfsmignonette, varkenshaasje, kipfilet, kalkoenfilet, worstje, hamburgertje, brochetje, cordon bleu, gemarineerde kipfilet.
- assortiment van groentjes (zie Foundue Gourmet Stone Grill).
- 4 soorten sausjes.
- ½ Frans brood

#### WILDGOURMET 21 €/pers.

- 8 soorten vlees van wild : fazantfilet, everzwijnfilet, hertekalffilet, hazefilet, eendefilet, parelhoenfilet, kalkoenfilet, reefilet.
- assortiment van groentjes (zie algemeen).
- 4 soorten sausjes.
- 2 soorten warme sausjes.
- ½ Frans brood

#### KINDERGOURMET 5.50 €/pers.

- worstje-hamburgertje-kruidenballetjes-kipfileetje-spekrolletjes



## EINDEJAARSFOLDER

Aperitiefhapjes koud

[STONE-GRIL PARTY 16.50 €/pers.](#)

Aperitiefhapjes warm

- 10 soorten vlees : zalmfilet, 2 st. scampi/pers., rundsfilet, varkenshaas, kalkoenfilet, lamsfilet, kipfilet, eendefilet, kalfsfilet, parelhoenfilet
- assortiment van groentjes
- 4 soorten sausjes
- ½ Frans brood

Tappas

Feestsoepen

Koude voorgerechten

Warme voorgerechten en  
of tussengerechten

[EEN GEZELLIGE TAFEL -KAASPARTY 14.90€/pers.](#)

Bereide Hoofdgerechten

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, lytchies, kiwi, ananas, meloentjes, kerstomaatjes  
Er wordt ook Frans brood+rozijnenbrood+volkoren brood voorzien

Hoofdgerechten vis

Hoofdgerechten vlees

[KAASSCHOTEL DESSERT 8.90€/pers.](#)

Budget menu

Rijk gevulde mand met kaas (150gr/pers) gegarneerd met vers fruit en noten en dadels.

Kalkoenmenu

[CHARCUTERIEPARTY 14.90€/pers.](#)

Feestelijk vlees van uw  
Topslager

Een schotel van vleessoorten : ham, kipfilet, gandraham, salami, huisgemaakte koek;  
Een waaier van frisse salades : crabsla, garnaalsla, tonijnsla, kip curry, feestsla.

Bent uzelf een  
Meesterkok

Een schotel van wildpaté : 3 soorten paté met confituurtjes.

Topslagers Fondueparty

Assortiment groentjes : tomaat italienne, geraspte wortelen, pastasla, pasta, witte koolsla +aardappelsla.  
Deze party wordt voorzien van Frans brood en mini pistoletjes

Topslager Gourmetparty

[KERST EN NIEUWJAARS BUFFET. 25 €/pers.](#)

Wildgourmet

- Tomaat gevuld met garnaaltjes uit de Noordzee
- 1/2 kreeft Belle Vue
- Franse gedroogde ham met meloenpartjes
- Eitje gevuld met hammousse
- Peche gevuld met tonijnmousse en noedels
- Rosé gebakken rosbief met witte kool
- Kalkoenfilet met tuingroentjes en ananasreepjes+griekse pasta
- Gerookte zalm en forel met vinaigrette groentjes
- Gemarineerd varkensgebraad op een bedje van wintergroentjes
- Aardappelsla
- Bordje van wildpastei met confituurtjes.
- ½ Frans brood/pers

Kindergourmet

[Stone-grill party](#)

[Kaasparty](#)

[Kaasschotel Dessert](#)

[Charcuterieparty](#)

[Kerst –en  
Nieuwjaarsbuffet](#)

Desserten uit eigen  
keuken

Openingsuren



## EINDEJAARSFOLDER

Aperitiefhapjes koud

### DESSERTEN UIT EIGEN KEUKEN

Aperitiefhapjes warm

-DESSERTBORD VAN HET HUIS 6.50 €/bord

Tappas

- een bord dat gevuld wordt met allerlei kleine dessertjes (eigen bereiding)
- assortiment :
  - diplomat met rum en ananas
  - rijstcream met perzikken
  - chocolade mousse
  - roomgebak
  - CAKE FANTASIE en anglaise saus

Feestsoepen

Koude voorgerechten

Warme voorgerechten en  
of tussengerechten

Bereide Hoofdgerechten

OOK VERKRIJGBAAR:-IJSBUCHES EN ONZE GEKENDE KERST EN NIEUWJAARS BUCHES

Hoofdgerechten vis

Hoofdgerechten vlees

### OPENINGUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Budget menu

MAANDAG 19 EN 26 DECEMBER IS WINKEL OPEN VAN 8U TOT 18.30U

Kalkoenmenu

DINSDAG 20 EN 27 DECEMBER IS WINKEL OPEN VAN 8U TOT 18.30U

Feestelijk vlees van uw  
Topslager

WOENSDAG 21 EN 28 DECEMBER IS WINKEL OPEN VAN 8U TOT 18.30U

Bent uzelf een  
Meesterkok

DONDERDAG 22 EN 29 DECEMBER IS WINKEL OPEN VAN 8U TOT 13U

Topslagers Fondueparty

VRIJDAG 23 EN 30 DECEMBER IS WINKEL GESLOTEN

Topslager Gourmetparty

ZATERDAG 24 EN 31 DECEMBER IS WINKEL OPEN VAN 8U TOT 16U

Wildgourmet

ZONDAG 25 DECEMBER EN 1 JANUARI IS WINKEL OPEN VAN 9U TOT 13U

Kindergourmet

VANAF 2 JANUARI ZIJN HET TERUG DE NORMALE OPENINGSUREN

Stone-grill party

Kaasparty

Kaasschotel Dessert

Charcuterieparty

Kerst –en  
Nieuwjaarsbuffet

Desserten uit eigen  
keuken

Openingsuren