

BESTEL JE FEESTMENU ONLINE VIA SLAGERIJRONDOU.BE

Geef je bestelling voor de feestdagen ten laatste door op zondag 13/12

SLAGERIJ RONDOU – LEUVEN –

Pensstraat 5, 3000 Leuven
+32 16 22 28 27



KERST BIJ RONDOU

Terwijl jullie de kerstboom versieren bereiden wij ons voor op de storm die komt. 600 bestellingen op 24 uur, knallen maar. De feestdagen zijn één grote, heerlijke (georganiseerde) chaos. We snijden de steaks, vullen de kalkoenen en plooien de gourmet dozen tot we niet meer kunnen. De kerstman heeft zijn elfen, wij ons team (met iets meer schorten en minder pinnemutsen). Zonder hun zou het niet lukken, daar zijn we zeer dankbaar voor! Tussen al die drukte door amuseren we ons kostelijk, en worden we verwend met lekkers van vrienden en familie.

Soms stoten we al eens op een probleempje, zoals te kleine frigo's, niet genoeg vulling voor de kalkoenen maar deze zijn snel opgelost, meestal! Voor sommige problemen moeten we terug naar de tekentafel, vorig jaar was geen uitzondering. Een chaos tot aan koffie Onan, allemaal flink aan het wachten op jullie bestelling. Maar geen zorgen, we hebben ons systeem verbeterd en zijn er van overtuigd dat die rij iets van het verleden is ;)

Eén ding blijft zeker, onze inzet en liefde voor het vak verandert nooit.

Bedankt voor jullie vertrouwen, fijne feesten!

Team Rondou

MET GEVULDE KALKOEN ZIT DE SFEER DADELIJK GOED

Wil je een onvergetelijke indruk maken op je gasten? Kies dan voor onze heerlijke gevulde kalkoen: mals, sappig en een smaakvolle vulling! Een tijdloos symbool van feestelijkheid en traditie, en zal de sfeer van je feest compleet maken. Keuze uit 3 heerlijke vullingen!

FEESTELIJK GEBAKKEN

Van het sappigste wild afkomstig uit de Ardennen tot een heerlijk gerijpte entrecote uit de Spaanse Pyreneeën, tijdens de feesten kan je bij ons ook terecht voor de klassiekers.



DE FEEST-DAGEN ZIJN IN ZICHT

TIJD OM JE FEESTMENU TE KIEZEN



SLAGERIJ RONDOU – LEUVEN –

APERO

Een feestavond meteen goed inzetten? Dat doe je met een lekker aperitiefhapje. Of je nu kiest voor kort aangebakken kerstpens, een klassieke wildpaté of heerlijke artisanale kroketten, je scoort steevast het maximum voor sfeer en gezelligheid.

HUISGEMAAKTE KERSTPENSEN

- **Zwarte kerstpensen** ..... **€3/stuk (100 g)**
  met rum, appeltjes en rozijnen
- **Witte kerstpensen** ..... **€4/stuk (100 g)**
  met veenbessen en foie gras

HUISGEMAAKTE PATE

- **Fazantenpastei** ..... **€3,5/stuk (100g)**
- **Hertenpastei** ..... **€3,5/stuk (100g)**
  met vijgen
- **Everzwijnpastei** ..... **€3,5/stuk (100g)**
  met veenbessen
- **Ganzenlever** ..... **€8/stuk (50g)**
  foie gras met respect voor het dier

ARTISANALE KROKETTEN

- **Varkenswangen & Westmalle** **€3/stuk**
- **Chorizokroket** **€2,5/stuk**
- **Rundsvleeskroket** **€3/stuk**

NIEUW

- **Wagyu Kroket** **€4,5/stuk**

CARPACCIO

- **Wit blauw Carpaccio** **€5/100g**
- **Wagyu Carpaccio** **€8/100g**
- **Dubbelgerijpte picanha** **€6/100g**
- **Vitello Tonato** **€6/100g**

HOOFD-GERECHTEN

FONDUE & GOURMET

Niets brengt meer warmte in huis dan samen fonduen of gourmetten. Je kan kiezen uit 6 assortimenten met verschillende soorten vlees. Fancy: je krijgt het vlees mee in een prachtige feestdoos, zo op tafel! Groenten of sausjes niet inbegrepen.

- **Gourmet 1** **€15/pers**
  Kalkoenfilet, steak, secreto iberico, varkenshaasje, kalfslapje met pesto, grillworstje en hamburger
- **Gourmet 2** **€17/pers**
  Kalkoenfilet, steak, secreto iberico, varkenshaasje, kalflapje met pesto, filet van eendenborst en lamskoteletje
- **Gourmet kids** **€8/pers**
  Chipolata, hamburger, steak en kalkoenfilet
- **Fondue 1** **€15/pers**
  Rundvlees, kalkoenfilet, balletjes, secreto iberico, merguez
- **Fondue 2** **€18/pers**
  Rundvlees Wit-Blauw, Agnus Aberdeen, hoevekipfilet, kalfsvlees, lamsvlees, salsiccia

WILD

Mag het voor jou wat wilder? Everzwijn en hert/ree uit de Belgische Ardennen (Oignies). In ons wild-aanbod vind je vast je zin. Neem er een rode wijnsaus en kroketjes bij en het is meteen feest!

- **Stoofvlees** van hert of everzwijn **€30/kg**
- **Gebraad** van hert of everzwijn ..... **€40 | €30/kg**
- **Filet** van ree, hert of everzwijn ..... **€70 | €60 | €45/kg**
- **Kotelet** van hert of everzwijn ..... **€8/stuk (200g)**
- **Hertensteak** **€45/kg**
- **Everzwijnensteak** **€35/kg**
- **Hazerug** op been **€38/stuk**

WINTER BBQ

Mis je de zomer en het gevoel van een lekkere steak op de bbq leggen? Ons assortiment gerijpt rundsvlees is dan de oplossing voor jou.

- **Cote a los Wit-Blauw** ..... **€40/stuk (1 kg)**
- **Cote a los Holstein** ..... **€45/stuk (1 kg)**
- **Cote a los Rubia** ..... **€70/stuk (1,3 kg)**
- **Dunne lende Holstein** **€48/kg**
- **Dunne lende Angus** **€45/kg**
- **Dunne lende Wagyu** **€120/kg**
- **Dunne lende Limousin** **€50/kg**

GEVULDE & ONTBEENDE KALKOEN

Voor 6 tot 10 personen (3,5 kg)
(Enkel mogelijk bij afhaling in de winkel)

- **Vulling 1** **€90/stuk**
  Kalfsgehakt, champignons, cognac en pistaches
- **Vulling 2** **€90/stuk**
  Gevogeltegehakt, peperkoek en appeltjes (niet glutenvrij)
- **Vulling 3** **€95/stuk**
  Gehakt, kastanjes en boschampignons

Voor 10 tot 16 personen (4,5 kg)
(zelfde vulling hierboven)

- **Vulling 1** **€115/stuk**
- **Vulling 2** **€115/stuk**
- **Vulling 3** **€120/stuk**

EXTRA

- **Vulling zwarte truffel** **€10/stuk**
- **Veenbessen- of uienkonfijt** ..... **€5 (200 g)**

GRATIS

- **Huisgemaakte fond voor saus** (+ recept)

GEVULDE & ONTBEENDE KIP

Voor 4 tot 6 personen (1,6 kg)
(zelfde vulling hierboven)

- **Vulling 1** **€45/stuk**
- **Vulling 2** **€45/stuk**
- **Vulling 3** **€50/stuk**

PLUIMVEE

Al onze kippen lopen overdag heerlijk buiten te kakelen. Dat zorgt voor topkwaliteit!

- **Hoevekip** **€25/stuk**
- **Zwartpootkip** **€25/stuk**
- **Bresse kip** **€40/stuk**
- **Parelhoen** **€18/stuk**
- **Fazant** **€18/stuk**
- **Kalkoen in been**
  - 3,5 kg **€55/stuk**
  - 4,5 kg **€70/stuk**
- **Ontbeende kalkoen** ..... **€75/stuk (3,5 kg)**
- **Wilde eend** **€15/stuk**

HOE KAN IK BESTELLEN?

1. **Surf naar onze site slagerijrondou.be**
   Bestellen kan uitsluitend online
2. **Kies je producten**
3. **Kies je afhaalpunt**
   > Haal af in de slagerij
   > Haal af in de boetiek
4. **Betaal je volledige bestelling veilig online**
5. **Haal je bestelling op in je gekozen ophaalpunt**
   Je krijgt een afhaalnummer via mail, hou dit bij om je bestelling af te halen. Dit zorgt voor een vlotte doorstroming. Zo hebben we dit jaar geen file ;)
6. **Eet smakelijk**

GOED OM WETEN

AFHAALMOMENTEN

- **22/12** ..... **40 plaatsen(10-13u)**
- **23/12** ..... **40 plaatsen (10-13u)**
- **24/12** ..... **600 plaatsen(8-13u)**
- **25 tem 28/12** ..... **gesloten**
- **29/12** ..... **winkel open**
- **30/12** ..... **winkel gesloten**
- **31/12** ..... **200 plaatsen (8-12u)**



Geef je bestelling voor de feestdagen ten laatste door op zondag 13/12

WEES ER SNEL BIJ, DE PLAATSEN ZIJN BEPERKT!

DOE MAAR EENS WILD & BESTEL HIER