

Samen tafelen met ons heerlijk paasmenu

Aperitief	Luxe assortiment artisanale bladerdeeghapjes	€ 16,5 / 15 st.
	Aperitiefschotel (min. 2 pers.)	€ 7,2 / pers.
Voorgerechten	Tomatensoep superieur met balletjes	€ 6,5 / liter
	Vitello tonnato op bord gedresseerd*	€ 9,95 / pers.
	Rundercarpaccio op bord gedresseerd*	€ 9,95 / pers.
Hoofdgerechten	Lamsboutsneden met honing-rozemarijn saus, boontjes met spek, jonge wortelen en aardappelwedges met rozemarijn	€ 18,5 / pers.
	Gegrilde kip à l'os met Provençaalse saus, boontjes met spek, jonge wortelen en aardappelwedges met rozemarijn	€ 14,5 / pers.
Desserten	De desserts worden verzorgd door Bouffe	
	Tiramisu met speculaas	€ 4,5 / st.
	Brownie	€ 4 / st.
Schotels	Keurgourmetschotel (350g)	€ 15,2 / pers.
	Keurfondueschotel (350g)	€ 14,9 / pers.
	Teppanyakischotel (350g)	€ 16,9 / pers.
	Kindergourmet (150g)	€ 8,0 / pers.
	Kaasschotel als nagerecht (150g)	€ 8,8 / pers.
	Kaasschotel als hoofdgerecht (250g)	€ 12,3 / pers.
	Charcuterieschotel (200g)	€ 9,8 / pers.

Bovenstaande gerechten kunnen afgehaald worden op zaterdag 16 april 2022 vanaf 11:00
Bestellen kan via info@slagerijox.be tot en met dinsdag 12 april 2022 tot 19:00

Geef uw vers vlees bestelling voor Pasen door ten laatste op zondag 10 april 2022 tot 18:00
Ons vast assortiment kan u terug vinden op onze webshop [slagerijox.be](http://www.slagerijox.be)
Voor extra informatie kan u ons bereiken via ons mailadres info@slagerijox.be

Wij wensen u alvast een zalig paasweekend
Slagerij OX

* Wij rekenen 3 euro waarborg per bord


CULINAIRE
SLAGERIJ OX