VLEES- EN VISSPECIALITEITEN

Een ruimer aanbod aan vleesspecialiteiten is steeds bestelbaar, informeer je aan de beenhouwerij.

Wild

Wij werken uitsluitend met vers en kwalitatief Belgisch wild

Everzwijnfilet	€ 35.99/kg
Everzwijnragout	€ 20.99/kg
Fazantfilet	€ 34.99/kg
Hazenrugfilet	€ 49.95/kg
Hertenrugfilet	€ 59.99/kg
Hertenhaasje	€ 66.95/kg
Hertenragout	€ 24.99/kg
Reerugfilet	€ 74.95/kg
Reeragout	€ 32.95/kg

Gevogelte

Eendenborstfilet	€ 25.99/kg
Gevulde kalkoen* (vanaf 2kg)	€ 19.99/kg
Gevulde kalkoenrollade* (1,2 of 2,5kg)	€ 22.95/kg
Kalkoen volledig	€ 9.99 / kg
Kalkoen uitgebeend	€ 15.95/kg
Parelhoenfilet	€ 27.99/kg
Parelhoen	€ 12.95/kg
Gevulde parelhoen* (1,2kg)	€ 26.95/kg

*Voor de vulling, keuze uit verschillende varianten. Informeer ernaar aan de beenhouwerij of bekijk het overzicht op www.sparmalderen.be

Verse vis

Alle soorten vis, kreeft, oesters, verse coquilles en schelpjes is op bestelling verkrijgbaar. Gelieve 4 dagen op voorhand te bestellen.

Koude schotel Vlees-Vis

Classic

Tomaat garnaal, zalm belle-vue, gerookte zalm, perzik-tonijn, ham-meloen, ham-asperge, rosbief, balletje, koude groenten, stokbrood — € 26.00/p

Feesteditie

Tomaat garnaal, zalm belle-vue, gekarameliseerde gerookte zalm, scampispiesje, salade coquile-truffel, ham-meloen, ham-asperge, rundscarpaccio, gerookte eend-mango, koude groenten, stokbrood — € 28.00/p

Optioneel: halve kreeft belle-vue — € 14.95/p

Warme sauzen

Een uitgebreider assortiment is beschikbaar in de winkel

Grand-veneursaus	€ 2.99/250ml
Fine champagnesaus	€ 2.99/250ml
Portosaus	€ 2.99/250ml
Roze peperroomsaus	€ 2.99/250ml
Champignonsaus	€ 2.99/250ml

FONDUE- EN GOURMETSCHOTELS

Vanaf 2 personen

Fondueschotel 350g/p

Varkens-, kalfs-, runds- & kippenblokjes, spekvinkjes, worstjes en gepaneerde gehaktballetjes — €11.95/p

Kidsfondue (150g/p): gepaneerde gehaktballetjes, worstjes, spekvinkjes & kippenblokjes — € 7.45/p

Gourmetschotel 350g/p

Tournedos, Italiaans varkensmedaillon, kipfilet, hamburger, cordon bleu, spekspiesje, chipolata, spekvinkje — € 13.95/p

DELUXE
Tournedos, Italiaans varkensmedaillon, kipfilet, hamburger, cordon bleu, spiesje van witte en zwarte pens, lamskoteletje, spekvinkje — € 14.45/p

Kidsgourmet (150g/p): hamburgertjes, worstjes, spekvinkjes & kippenblokjes — € 7.45/p

VEGGIE
Veggie-schnitzel, veggieburger, falafelballetje & halloumi groentenbrochette — € 11.95/p

Feesttip: Wildgourmet

Volwassene: 300g/p — € 22.95/p
Fazantfilet, hazenfilet, hertenfilet, wildburgertje, everzwijnfilet, reefilet

Te verkrijgen t.e.m. 31/12/2026

Racletteschotel

Assortiment van raclettekazen en charcuterie — € 14.95/p

BIJGERECHTEN

Groentenschotel (min. 2p)

Koud:
Sla, wortelen, komkommer, tomaten, witte koolsla, aardappelsalade — € 5.95/p

Warm:
Worteltjes, witloof, tomaten, spruiten, boontjes — € 9.95/2p

Koude sauzen

Trio van mayonaise, ketchup & andalouse — € 2.50/p

Alle prijzen steeds onder voorbehoud

SPAR MALDEREN

EINDEJAARS FOLDER

APPROVED BY MAGDA

Bestel via www.sparmalderen.be
of in de winkel.
Bestellen kan tot 4 dagen op voorhand

TRAITEURGERECHTEN

Aperitiefhapjes

Assortiment bladerdeeghapjes	€ 13.99/24st
Zakouski	€ 12.99/20st
Tulpjes met veenbessen en briesaus	€ 6.49/8st
Kaaskroketjes Old Amsterdam	€ 4.49/8st
Mini-pizza's (mix)	€ 6.50/8st
Mini-calzone	€ 5.99/8st
Duo mini-hamburger & worstenbroodje	€ 7.00/10st
Mini-quiches	€ 6.49/8st
Aziatische mix	€ 8.99/12st
Kipaperoboutjes	€ 5.00/500g
Croquetas jamon iberico	€ 4.50/5st
Bruschetta's	€ 9.99/8st

Trio van huisbereide hapjes

Hummus met trio van dip, rundscarpaccio & garnaalcocktail met rivierkreeftjes	€7.00/p

Aperoplank

Assortiment kaas- en vleeswaren, olijven, hummus, ansjovis, pepers met roomkaas, grissini	€7.50/p

Soepen

Een ruimer assortiment is steeds te verkrijgen aan de traiteurafdeling

Kreeftensoep	€ 5.99/950ml
Garnalenbisque	€ 5.99/950ml
Bretoense vissoep huisbereid	€ 5.99/950ml
Tomatenroomsoep huisbereid	€ 5.45/950ml
Witloofsoep huisbereid	€ 5.45/950ml
Bospaddenstoelensoep huisbereid	€ 5.45/950ml

Voorgerechten

Ambachtelijke kaaskroketten	€ 4.99/4st
Ambachtelijke garnaalkroketten	€ 11.99/4st
Rundscarpaccio	€ 39.90/kg
Trio van wildpaté met garnituren	€ 6.95/p
Sint-Jacobsschelp met witte wijnsaus	€ 13.50/2st
Visschelp met kabeljauw-zalm-garnaal	€ 7.49/2st
Scampipannetje diabolique	€ 5.59/st
Scampipannetje looksaus	€ 5.49/st
Vispannetje	€ 5.49/st

Fruitgarnituur

Appeltjes met veenbessen	€ 4.95/2st
Stoofpeertjes in veenbessen	€ 15.95/kgt
Peertjes in rode wijnsaus	€ 4.99/4st

Groentengarnituur

Fijne boontjes met spek en ui	€ 9.00/500g
Gestoofd witloof	€ 9.50/500g
Spruitjes met spekjes	€ 8.50/500g
Hele gegaarde wortelen	€ 7.00/500g
Feestelijke groentenmengeling	€ 9.95/600g

TRAITEURGERECHTEN

Hoofgerechten

Vlees:

Varkenshaasje "Grand Mère" (champignonroomsaus)	€ 25.95/kg
Varkenshaasje in portosaus	€ 25.90/kg
Varkenswangetjes in zwarte peperroomsaus	€ 28.95/kg
Konijnenbout met bier	€ 19.20/kg

Gevogelte:

Kalkoennootjes met veenbessensaus	€ 26.00/kg
Parelhoenfilet met grandveneur en veenbes	€ 35.00/kg
Parelhoenfilet met fine champagnesaus	€ 35.00/kg
Kalkoenpochette met witloof en portosaus	€ 29.95/kg
Coq au vin	€ 28.50/kg
Vol au vent	€ 16.30/kg

Wild:

Fazantfilet met fine champagnesaus	€ 35.00/kg
Eendenfilet in sinaasappelsaus	€ 32.00/kg
Hertenfilet met Grand veneursaus	€ 49.95/kg
Stoofpotje van hert	€ 25.00/kg
Stoofpotje van everzwijn	€ 29.00/kg

Vis:

Tongrolletjes in kreeftensaus	€ 28.00/kg
Tongrolletjes op Oostendse wijze	€ 28.00/kg
Zalmfilet in kreeftensaus	€ 34.95/kg
Vispannetje royale	€ 32.95/kg
Scampi in duivelsaus	€ 35.00/kg
Noordzeeblanquette	€ 33.95/kg

Aardappelbereidingen

Aardappelgratin	€ 7.95/kg
Aardappelgratin met truffel	€ 9.95/kg
Aardappelpuree	€ 7.50/kg
Aardappelkroketten	€ 3.00/10st
Amandelkroketten	€ 3.75/10st
Zoete aardappelkroketten	€ 5.25/12st

Desserts

Een ruimer assortiment is steeds te verkrijgen aan de bakkerij

Kerststronk slagroom & vers fruit	€ 15.95/6p
Kerststronk boterroom (mokka of vanille)	€ 15.85/6p
Kerststronk marsepein meringue	€ 17.95/6p
Kerststronk cremeux vers fruit	€ 14.95/6p
Stronk witte chocolade & woudvruchten	€ 13.95/4p
Bûche zwarte woud	€ 13.95/6p
Nieuwjaarshart slagroom & vers fruit	€ 13.95/6p
Nieuwjaarshart mokka of vanille	€ 13.95/6p
Chocolademousse	€ 2.59/p
Tiramisu met crumble van speculaas	€ 2.99/p
Moelleux met chocolade	€ 5.99/2st
Mini-mix patisserie	€ 7.99/8st

FEESTMENU'S

Menu's enkel bestelbaar tot 13/12/26 (kerst) en 20/12/26 (oudjaar)

Menu - Vlees

€ 27.50/p

Boschampignonsoep met stukjes paddenstoel
Kaaskroketten
Varkenshaasje met portoroomsaus, warme groentenmengeling en aardappelkroketten

Menu - Gevogelte

€ 32.50/p

Pompoensoep met truffel
Vispannetje met zalm en kabeljauw in lichte roomsaus
Parelhoenfilet met fine champagnesaus, warme groentenmengeling en aardappelkroketten

Menu - Vis

€ 29.50/p

Waterkerssoep met mascarpone
Scampi's in licht pikant tomatensausje
Tongrolletjes in kreeftesaus met geglaceerde jonge wortelen, sperzieboontjes en pommes duchesse

Menu - Kids

€ 9.99/p

Tomatensoep met balletjes
Vol au vent met rösti

KAASSCHOTEL

Vanaf 4 personen

Assortiment van verschillende kazen met bijhorende garnituren zoals noten, druiven & gedroogd fruit

Hoofdgerecht: 250g / persoon € 15.95/p
Nagerecht: 100g / persoon € 7.50/p

Openingsuren tijdens de feestdagen
Donderdag 24/12 & 31/12: 8u - 15u
Vrijdag 25/12 & 1/1: gesloten