

AULA

EINDEJAARSBOEKJE

Aula wenst haar klanten en familie een zalig kerstfeest
en een sprankelend, gezond Nieuwjaar.



CADEAUTIP EINDEJAAR

CADEAUBONNEN ZIJN VERKRIJGBAAR AAN DE KASSA



OPENINGSUREN:

Van maandag tot en met zaterdag: van 9u00 tot 18u30.

Zondag 24 december open van 9u00 tot 14u00.

Zondag 31 december open van 9u00 tot 14u00.

Alle andere zondagen gesloten in december.

EINDEJAARSGERECHTEN:

De eindejaarsgerechten worden vanaf vrijdag 1 december gemaakt.

Zo kunt u op voorhand de gerechten bekijken, proeven en ideeën opdoen.

Bestellen kan via mail naar info@slagerij-aula.com of via ons bestelplatform www.slagerij-aula.com.

Deze gerechten zullen **iedere dag verkrijgbaar zijn en gegarandeerd van 20 tot 24 december en van 27 tot 31 december. Deze kunnen niet op voorhand besteld worden.**

Alles wat op voorhand kan besteld worden staat op de laatste pagina in dit boekje.

Af te geven aan de afdeling vers vlees.

De lopende bestelfolder is niet geldig vanaf 20 december tot 31 december 2023.

MENU'S

Enkel op zondag 24/12/2023 en 31/12/2023

MENU HERT

1 mini-glaasje zalmtartaar
en 1 mini-glaasje hammousse

Pompoenroomsoep

Tongrolletjes met prei in witte wijnsaus
en rivierkreeftenvlees

Hertenfilet in rode wijnsaus met
boschampignons, appel of peer
met veenbessen en gratin

Kerstbuche of eindejaarstaart,
artisanaal gebakken (biscuit met slagroom)

Mini-glaasje chocomousse en
mini-glaasje speculoosmousse voor bij de koffie

€45/PERSOON

geen waarborg

MENU PARELHOEN

1 mini-glaasje beenhammousse
en 1 mini-glaasje zalmtartaar

Tongrolletjes, spinazie,
rivierkreeftjes in roomsaus

Bisque van kreeft

Hoefparelhoenfilet, roze pepersaus,
appel of peer met veenbessen
en gratin dauphinois

Kerstbuche of eindejaarstaart,
artisanaal gebakken (biscuit met slagroom)

Mini-glaasje chocomousse en mini-glaasje
speculoosmousse voor bij de koffie

€45/PERSOON

geen waarborg

MENU FAZANT

3 mini-bouchées (kaas/ham/garnaal)
Schoteltje Vitello tonnato

Knolseldersoep

Zalmfilet met citroen, pestoroomsausje
en groene puntasperges

Malse fazant, Brabantse saus, appel
of peer met veenbessen en gratin

Kerstbuche of eindejaarstaart,
artisanaal gebakken (biscuit met slagroom)

Mini-glaasje chocomousse en mini-glaasje
speculoosmousse voor bij de koffie

€45/PERSOON

geen waarborg

MENU EENDEBORST

1 mini-glaasje beenhespmousse
1 mini-glaasje zalmtartaar

Witloofcrèmesoep

Truffelpasta farcie
met crème-champignonsaus

Eendeborstfilet, sinaas-rozemarijnsaus,
appel of peer met veenbessen en gratin

Kerstbuche of eindejaarstaart,
artisanaal gebakken (biscuit met slagroom)

Mini-glaasje chocomousse en mini-glaasje
speculoosmousse voor bij de koffie

€45/PERSOON

geen waarborg

GEVULDE HOEVEKALKOEN 'LABEL ROUGE'

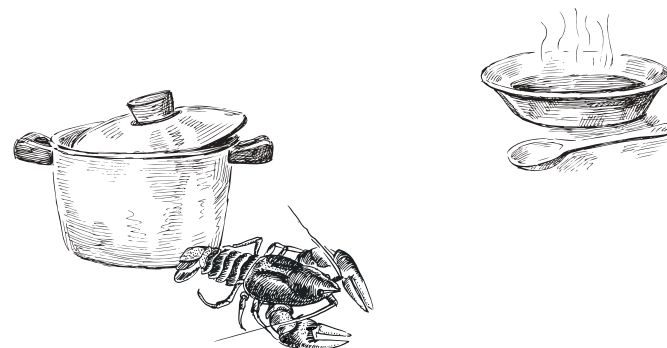
DROOG GEPLUKT/VOORGEGAARD (OP VOORHAND TE BESTELLEN)

- ✂ Gevulde babykalkoen **voorgegaard** 3 à 4 personen (+/- 1,8kg) €46/stuk
- ✂ Gevulde kalkoen **voorgegaard** 6 à 8 personen (+/- 2,7kg) €58/stuk
- ✂ Gevulde Bressekip 3 à 4 personen (+/- 1,8kg) €46/stuk
- ✂ Gevulde Hoeve parelhoen 3 à 4 personen (+/- 1,5kg) €46/stuk
- ✂ Gevulde Perigord kip **voorgegaard** 3 à 4 personen (+/- 1,5kg) €38/stuk
- ✂ Gevulde Perigord piepkuiken **voorgegaard** 2 personen (+/- 700g) €21/stuk



SOEPEN

- ✂ Knolseldersoep €6.9 /liter
- ✂ Witloofcrèmesoep €6.9 /liter
- ✂ Tomatencrèmesoep met balletjes €6.9 /liter
- ✂ Pompoenroomsoep €6.9 /liter
- ✂ Bisque van grijze garnalen €9.9 /liter
- ✂ Bisque van kreeft €10.9 /liter



VOORGERECHTEN

- ✂ Witvisfilet met basilicumsausje en prei €9.1/stuk
- ✂ Tongrolletjes met prei in witte wijnsaus en kreeftenvlees €8.1/stuk
- ✂ Zalmfilet met citroen, pestoroamsausje en groene puntasperges €8.1/stuk
- ✂ Scampi met currysous en fijne groenten €9.1/portie
- ✂ Truffelpasta farcie (met crème-champignonsaus) €9.1/stuk
- ✂ Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en dressing €6.5/portie
- ✂ Vol-au-vent van zwezeriken €30/kg

HOOFDGERECHTEN

- ✂ Hertenfilet, rode wijnroomsaus, boschampionns, appel of peer met veenbessen en gratin €23 /portie
- ✂ Malse fazant, Brabantse saus, appel of peer met veenbessen en gratin €21 /portie
- ✂ Hoeve parelhoenfilet, roze pepersaus, appel of peer met veenbessen en gratin €22 /portie
- ✂ Gestoomd kabeljauwhaasje met artisjokken, rivierkreeftjes, witte wijnsaus en duchessee-aardappel €21 /portie
- ✂ Eendenborstfilet, sinaas-rozemarijnsaus, appel of peer met veenbessen en gratin €20 /portie
- ✂ Kwartel farcie, portosaus, appel of peer met veenbessen en gratin €17 /portie
- ✂ Hertenragout, vijgen €33 /kg
- ✂ Everzwijnragout, Geuze €29 /kg
- ✂ Polderhaasragout, wildsaus €29 /kg
- ✂ Lamsstoofpotje 'Texels lam', verloren groentjes €26 /kg
- ✂ Zalm, garnaal, vissaus, wintergroenten en gratin €18 /portie
- ✂ Pata negra met wildsaus, appel of peer en gratin €18 /portie



GEVULDE MINI-BOTERSANDWICHES

Mooi gevarieerd assortiment met het lekkerste uit ons aanbod van fijne charcuterie.

- ✂ Mini-sandwich €1.3 /stuk
- ✂ Mini-sandwich met groenten €1.5 /stuk

APERITIEF GLAASJES

- ✂ Assortiment 6 glaasjes €9 /6 glaasjes
- Hammouse
- Broccolimousse
- Zalmtartaar
- Forelmousse
- Vismousse
- Kreeftenmousse

GOURMETS

AULA GOURMET

€18/PERSOON (350G/P)

- ✂ Chateaubriand
- ✂ Varkenshaasje
- ✂ Kippenfilet
- ✂ Lamssouvlaki
- ✂ Kip cordon bleu (Parmaham, Emmentaler)
- ✂ Chipolata
- ✂ Schijfjes witte worst
- ✂ Kaashamburger
- ✂ Kruidenmengeling
- ✂ Kruidenboter

LUXE GOURMET

€21/PERSOON (350G/P)

- ✂ Kippeneitje met pancetta
- ✂ Kalfs cordon bleu (Parmaham, Emmentaler)
- ✂ Holstein (6 weken dry-aged)
- ✂ Toscaanse worst met pijnboompitten
- ✂ Lamskotelet gemarineerd
- ✂ Lamsburger
- ✂ Kalkoenbrochetje
- ✂ Il Voltini (kalfsvlees, Parmaham, Emmentaler)
- ✂ Roulade van slavink
- ✂ Kruidenmengeling
- ✂ Kruidenboter

GEVOGELTE GOURMET

€22/PERSOON (350G/P)

(100 % zuiver gevogelte)

- ✂ Filet van kwartel
- ✂ Kippenburger met pijpajuintjes
- ✂ Perigord kip in bladerdeeg
- ✂ Eendenborstfilet
- ✂ Kippenworst

- ✂ Hoevekipfilet "Label Rouge"
- ✂ Kippeneitje met kalkoensnippers
- ✂ Kruidenmengeling

GOURMET BOURGUIGNON

€25/PERSOON (350G/P)

(100 % zuiver runds)

- ✂ Rundshamburger
- ✂ Ierse Ribeye van os
- ✂ Chateaubriand
- ✂ Rubia Gallega
- ✂ Blinde vink van rund
- ✂ Kruidenmengeling
- ✂ Kruidenboter

GOURMET GERIJPT-VLEES

€35/PERSOON (350G/P)

(100 % Dry-aged)

- ✂ Chianina (Italiaans rund, max 3 weken gerijpt, zeer zacht mals vlees)
- ✂ Rubia Gallega (Spaans rund, 6-8 weken gerijpt, gekruide smaaktoetsen)
- ✂ Charolais
- ✂ Holstein (Amerikaans rund, 6-8 weken in as gerijpt, toppeel!)
- ✂ Piétrain (Belgisch varken op stro, 10 weken gerijpt, heerlijk mals op as gepresenteerd)
- ✂ Kruidenboter

Vergezeld van een mooie kruidenmengeling van grof Maldon zout en Espelette peper uit het Baskenland.

WILD GOURMET

€27/PERSOON (350G/P)

- ✂ Hertensfilet
- ✂ Everzwijnmedaillon (6 weken gerijpt)
- ✂ Verse ganzenlever
- ✂ Wildhamburger met ree
- ✂ Witte worst van fazant en veenbessen
- ✂ Hazenfilet uit de Polders
- ✂ Kruidenmengeling
- ✂ Kruidenboter

GOURMET 'GROOT FEEST'

€175/8 À 10 PERSONEN (3.8KG VLEES)

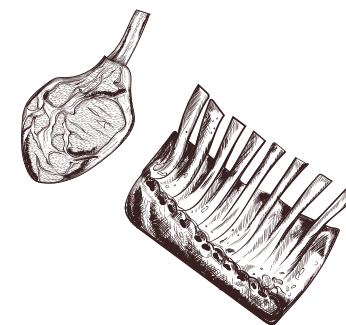
- ✂ Chateaubriand
- ✂ Holstein in as gerijpt (dry-aged)
- ✂ Kippenfilet
- ✂ Kalkoensouvlaki
- ✂ Lamskotelet gemarineerd
- ✂ Wildhamburger met ree
- ✂ Kaas-hamburgertje
- ✂ Gepaneerde witte worstschijf
- ✂ Bloedworstschijf 'eindejaar'
- ✂ Chipolata worstje
- ✂ Merguez worstje
- ✂ Cordon bleu
- ✂ Kippeneitje met Aula-spekblokjes
- ✂ Bladerdeegroulade met runds- en varkensvlees
- ✂ Schijfjes mergpijp met zwarte peper
- ✂ Filet pur van Aula gebraad (varkensvlees, Parmaham, Emmentaler kaas)
- ✂ Cordon bleu met Breydelham
- ✂ Varkenshaasje
- ✂ Kruidenmengeling
- ✂ Kruidenboter

Niet iedereen heeft een stukje van elk, zoals bij de normale gourmet/fondue; maar wat een keuze! Voor ieder wat wils en meer dan voldoende!

GOURMET 'LUXE FEEST'

€195/8 À 10 PERSONEN (3.8KG VLEES)

- ✂ Perigord kippenfilet
- ✂ Lamskroontje "Texels lam"
- ✂ Franse duivenfilet
- ✂ Hazenfilet uit de Polders
- ✂ Zwezeriken in panko paneermeel
- ✂ Gevulde Franse konijnenfilet met pruimen
- ✂ Schijfjes mergpijp met zwarte peper
- ✂ Kalfskraai met Ras el Hanout kruiden
- ✂ Bladerdeegroulade met Parmaham en kippengehakt
- ✂ Mangalica chipolataworst (100%)
- ✂ Vacherinburger met curry en garam masala
- ✂ Gevulde Parijse champignons
- ✂ Rubia Gallega filet pur
- ✂ Pata Negra
- ✂ Bianco (Italiaans rund)
- ✂ Kwarteleitjes met pancetta
- ✂ Kruidenmengeling
- ✂ Kruidenboter



FONDUES

AULA FONDUE €15/PERSOON (300G/P)

- ✕ Chateaubriand blokjes
- ✕ Varkensfilet pur blokjes
- ✕ Kippenfilet blokjes
- ✕ Spekvoeltjes
- ✕ Schijfjes witte pens gepaneerd in kruiden
- ✕ Toscaanse worst (2 cm)
met pijnboompitten,
gedroogde tomaat en pesto
- ✕ Lamsburgertjes tandoori
- ✕ 3 soorten balletjes in beschuitpaneer
(geel, rood, wit)
- ✕ Kruidenmengeling

FONDUE BOURGUIGNON €18/PERSOON (300G/P)

- ✕ Rundsballetjes natuur
- ✕ Filet pur blokjes (blanc bleu)
- ✕ Ierse Ribeye blokjes (os)
- ✕ Hongaars steppenrund in as gerijpt
(dry-aged)
- ✕ Kruidenmengeling

GEVOGELTE FONDUE €19/PERSOON (300G/P)

(100 % zuiver gevogelte)

- ✕ Kippenballetjes in panko paneermeel
- ✕ Kippenfiletblokjes van
"Mechelse koekoek"
- ✕ Kippenfiletblokjes van hoevekip
"Label Rouge"
- ✕ Kippenboutblokjes gepaneerd in kruiden
- ✕ Eendenborstfilet
- ✕ Kippenworstschijfjes gepaneerd
in ras el hanout kruiden
- ✕ Kruidenmengeling

FONDUE FAMILIEFEEST €185/8 À 10 PERSONEN (3.5KG VLEES)

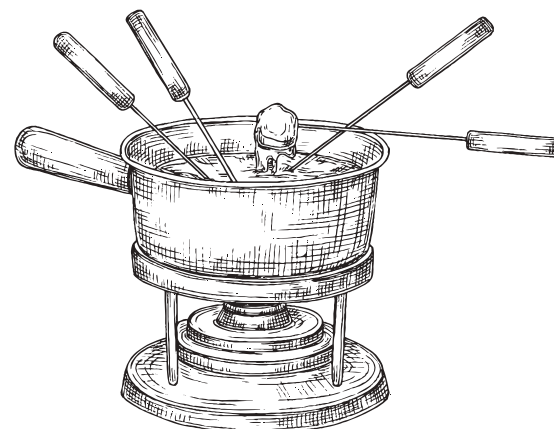
- ✕ Blokjes Chateaubriand
- ✕ Blokjes varkensmignonette
- ✕ Blokjes kippenfilet
- ✕ Blokjes kalkoenfilet
- ✕ Blokjes eendenfilet
- ✕ Blokjes Chianina in
as gerijpt (dry-aged)
- ✕ Spekvoeltjes (gehaktballetjes in spek)
- ✕ Witte pensschijfjes
- ✕ Gele en rode balletjes in
beschuitpaneermeel
- ✕ Gehaktballetjes in panko paneermeel
- ✕ Zuivere lamsballetjes
met ras el hanout kruiden
- ✕ Carpaccio burgerschijfjes

*Niet iedereen heeft een stukje van elk,
zoals bij de normale gourmet/fondue;
maar wat een keuze! Voor ieder wat wils
en meer dan voldoende!*

BIJGERECHTEN GOURMETS EN FONDUES

SAUSJES €5/350G

- ✕ Aulasaus met groentjes en yoghurt
- ✕ Looksaus
- ✕ Cocktailsaus met whisky
- ✕ Currysau
- ✕ Provençaalse saus (koud of warm)
- ✕ Bearnaisesaus (koud of warm)



BUFFET CLASSIC

€25.5/PERSOON (VANAF 6 PERS.)

- ✕ Roze zalm
- ✕ Tomaat met grijze garnalen
- ✕ Perzik met tonijn
- ✕ Eitje met krabsalade
- ✕ Gebakken kipfilet
- ✕ Beenhesp met asperge
- ✕ Italiaanse ham
- ✕ Rundscarpacio met rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- ✕ Gemengde salade
- ✕ Wortelsalade
- ✕ Komkommersla
- ✕ Boontjessla
- ✕ Cocktail- en Aulasaus
- ✕ Aardappelsla

GROENTENSCHOTEL 1KG

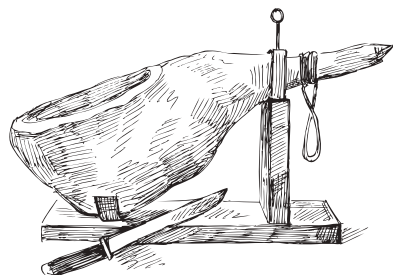
€17.5/KG

- ✕ Geraspte wortel
- ✕ Knolseldersalade
- ✕ Komkommer
- ✕ Aardappelsla
- ✕ Salade van boontjes in grootmoeders vinaigrette
- ✕ Salade met honingtomatjes en rucola

BUFFET KAAS EN DELICATESSEN

€29/PERSOON (VANAF 6 PERS.)

- ✕ Kaas met druiven en nootjes
- ✕ Carpaccioschotel met rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- ✕ Schotel vitello-tonato met kapperappels
- ✕ Fregolapasta
- ✕ Gerookte zalm met grijze garnalen, kerstomaten, pijpajuin en tartaar
- ✕ Rucola met kerstomaten en basilicum
- ✕ Italiaanse ham met meloen
- ✕ Pastasalade
- ✕ Schotel met tomaat, buffelmozzarella en pesto
- ✕ Ciabattabrood



TEPPANYAKI-SCHOTEL

€29/PERSOON

- ✕ Volledige maaltijd met vis, vlees, groenten, sausjes en krielaardappelen
- ✕ Yaki zalm
- ✕ Yaki coquilles
- ✕ Yaki scampi
- ✕ Yakitori kip
- ✕ Yakitori varkensfilet in panku
- ✕ Teppanyaki varkenshaasje in Japans zevenkruidenpoeder
- ✕ Teppanyaki eend
- ✕ Teppanyaki Wagyu
- ✕ Gewokte groenten met oestersaus en Japanse groentebouillon
- ✕ Teppanyaki noedels met garnalen en bouillon
- ✕ Krielaardappelen

Rauwe groentjes: champignons, bosuitjes, sojascheuten en witte kool
Sausen: Teriyakisaus voor de kip yakitori / Japanse sojasaus / Tonkatsu saus

KAASSCHOTELS

LUXE KAASSCHOTEL

€18/PERSOON (VANAF 4 PERS. - 250G/P)

Ruim en mooi assortiment van Belgische-, Italiaanse-, Spaanse-, Franse- en Nederlandse kazen, afgewerkt met vers fruit, noten, dadels en vijgen

RACLETTECHOTEL

€17/PERSOON (VANAF 2 PERS.)

Raclettekaas met fijn gesneden gerookte vleeswaren (Panchetta, Ardeense filet, Italiaanse ham, Salami)

Samen met augurken, ajuintjes en kerstomaatjes



TAPASSCHOTEL MET FIJNGESNEDEN CHARCUTERIE EN KAAS

€12.5/PERSOON (VANAF 4 PERS.)

- ✕ Salami
- ✕ Chorizo
- ✕ Kaasblokjes
- ✕ Italiaanse hesp
- ✕ Ansjovis
- ✕ Peppadew
- ✕ Hummus koriander
- ✕ Gedroogde tomaten en feta
- ✕ Olijven
- ✕ Pico Grissini
- ✕ Druiven, nootjes, kerstomaten

BESTELLEN EN AFHALEN

- ✕ Plaats uw bestelling aan de afdeling vers vlees of via e-mail.
- ✕ Op de dag van afhaling doet u uw boodschappen zoals andere jaren.
- ✕ Aan de kassa betaal je deze boodschappen samen met uw **bestelling**.
- Breng zeker uw bestelnummer mee.**
- ✕ Haal uw bestelling af **in de Bennesteeg** (achterkant van de Volderstraat)

VOLDERSTRAAT

SLAGERIJ
AULA

AFHALING
SLAGERIJ
AULA

BENNESTEEG

SINT-NIKLAASSTRAAT

AFHALING VAN DE BESTELLINGEN KAN OP
ZONDAG 24/12 EN 31/12 TOT 13U30.

BESTELKAART

Ingevuld (in drukletters) af te geven aan de afdeling vers vlees.
Afhaling van de bestellingen kan op zondag 24/12 en 31/12 tot 13u30.

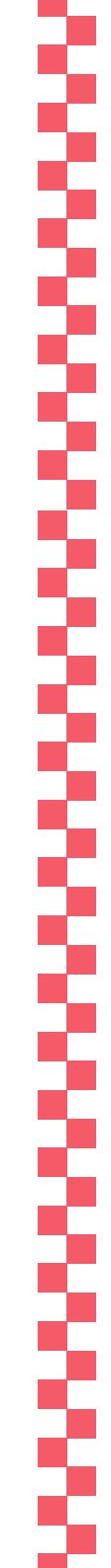
Naam:

E-mail: @

Telefoonnummer:

Afhaaldatum: ☐ zondag 24/12/23 ☐ zondag 31/12/23 **Afhalen tot 13u30**

- Gevulde babykalkoen voorgedaard 3 à 4 pers. €46 x stuks
- Gevulde kalkoen voorgedaard 6 à 8 pers. €58 x stuks
- Gevulde Bressekip 3 à 4 pers. €46 x stuks
- Gevulde Hoeve parelhoen 3 à 4 pers. €46 x stuks
- Gevulde Perigord kip voorgedaard 3 à 4 pers. €38 x stuks
- Gevulde Perigord piepkuikeu voorgedaard 2 pers. €21 x stuks
- Menu hert €45 x stuks
- Menu fazant €45 x stuks
- Menu parelhoen €45 x stuks
- Menu eendeborst €45 x stuks
- Buffet Classic (vanaf 6 pers) €25.5 x personen
- Teppanyaki € 29 x personen
- Buffet kaas en delicatessen (vanaf 6 pers.) €29 x personen
- Luxe kaasschotel 250gr./p. (vanaf 4 pers.) €18 x personen
- Racletteschotel (vanaf 2 pers.) €17 x personen
- Tapassschotel met fijngesneden charcuterie en kaas (vanaf 4 pers.) €12.5 x personen
- Mini-sandwiches zonder groenten €1.3 x stuks
- Mini-sandwiches met groenten €1.5 x stuks
- Aula Gourmet €18 x personen
- Luxe Gourmet €21 x personen
- Gevogelte Gourmet €22 x personen
- Gourmet Bourguignon €25 x personen
- Gourmet Gerijpt vlees €35 x personen
- Wild Gourmet €27 x personen
- Gourmet 'Groot feest' €175 x pakketten
- Gourmet 'Luxe feest' €195 x pakketten
- Aula Fondue €15 x personen
- Fondue Bourguignon €18 x personen
- Gevogelte fondue €19 x personen
- Fondue 'Familiefeest' €185 x pakketten
- Sausjes 350g €5 x stuks
- Groenteschotel rauwkost 1kg €17.5 x schotel



AULA

Voldersstraat 24
9000 Gent

winkel: 09 225 05 14

bureel: 09 225 03 74

www.slagerij-aula.com

Bestellingen doorgegeven: info@slagerij-aula.com