



SLAGERIJ VAN PUYMBROECK

Feestfolder 2026



Aperitief

Tapasshotel

Mix van olijfjes, huisgemaakte grillworst, Italiaanse ham, Manchego, Italiaanse salami en 2 tapenades aangevuld met verse toastjes II min. 4 personen

€8,85/pers

Trio hapjes

fris forelglaasje, soepje van geroosterde pompoen, gemarineerde scampi

€7,95/pers

Gemarineerd kippenboutje

€0,90/stuk

Mini worstenbroodje

€1,40/stuk

Mini zakouskis met ham & kaas

€1,20/stuk

Mini zakouskis met videevulling

€1,20/stuk

Mini zakouskis gevuld met garnaalvulling

€2,00/stuk

Mini pizza

€1,60/stuk

Mini schelpjes met Sint-Jacobsnoten en witte wijnsaus

€2,95/stuk

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Lichte garnaalcocktail

€12,15/pers

Carpaccio van fijngesneden rundsvlees

€10,45/pers

Carpaccio van meloen met Italiaanse ham en burrata

€11,75/pers

Heerlijke Italiaanse klassieker: Vitello Tonnato

€11,75/pers

WARME VOORGERECHTEN

Ambachtelijke kaaskroketten

€2,70/stuk

Handgemaakte verse garnaalkroketten van “‘t Werftje Zeebrugge”

€5,10/stuk

Normandische tongrolletjes

€14,25/pers

SOEPEN

Tomatenroomsoep

€5,20/liter

Soepje van groene asperges met basilicum

€6,20/liter

Soepje van geroosterde pompoen

€6,20/liter

Hoofdgerechten

Normandische tongrolletjes met torentjes van puree €27,95/pers

Kalkoenrollade gevuld met appel en veenbessen, jonge honingworteltjes, appeltje met veenbessen en gebakken witloof met verse kroketten €21,90/pers

Orloffgebraad met champignon-kaassaus met verse kroketten €15,25/pers

Hertenkalffilet met een lekker portosausje, appeltje met veenbessen, gebakken witloof en jonge honingworteltjes met verse kroketten €29,85/pers

Parelhoenfilet fine Champagne, appeltje met veenbessen, jonge honingworteltjes en gebakken witloof met verse kroketten €26,25/pers

OOK LEKKER

Wildstoofpotje van hert	€31,75/kg
Kalkoenstoofpotje in rode wijnsaus	€23,15/kg
Rundstong in Madeirasaus	€30,25/kg
Konijnenbil op Vlaamse wijze	€13,25/stuk
Vol-au-vent	€19,45/kg
Kalfsfricassee met champignon-roomsaus	€24,75/kg
Kalkoennootjes in veenbessensaus	€29,80/kg

VOOR ERBIJ

Kroketten	€0,36/stuk
Puree	€10,60/kg
Gratin Dauphinois	€11,95/kg
Warme groentjes	€6,75/pers

honingworteltjes, appel met veenbessen & gebakken witloof



MENU 1

Soepje van groene asperges & basilicum

Normandische tongfilets

Kalkoenrollade gevuld met appel en veenbessen, warme groenten en verse kroketten

€36,30/pers



MENU 2

Carpaccio van meloen met Italiaanse ham en burrata

Geroosterde pompoensoep

Hertenfilet met portosausje, warme groenten en verse kroketten

€41,85/pers



Heerlijke schotels

Charcuterieschotel

Een verfijnd assortiment charcuterie en huisgemaakte salades, versierd met vers fruit

€16,25/pers

Kaasschotel

Zorgvuldig uitgekozen kazen uit binnen-en buitenland, aangevuld met een kleurrijk palet van vers fruit, vijgen, dadels en noten. Kaas-en charcuterieschotels kunnen ook gemengd besteld worden.

€21,25/pers

Koude schotel

Een klassieker met tomaat garnaal, gemarineerde kipfilet, varkensgebraad, rundsrosbief, hespenrolletjes met asperges, fruitsalade met verse ananas, verse groenten, aardappelsla en cocktail - en tartaarsaus

€21,15/pers

Zalmschotel

Vers gestoomde zalm, gerookte zalm met asperges, gerookte forel, een klassieke tomaat-garnaal, verse groenten, aardappelsalade en cocktail - en tartaarsaus

€23,25/pers

Buffetten

Italiaans buffet (vanaf 4 personen)

Proef het zuiden met een carpaccio van kip, scampi a la plancha, carpaccio van meloen met Italiaanse ham, tomaat mozzarella, tomaat garnaal en rosbeef a la vitello tonnato, aangevuld met verse groentjes, pastasalade en sausjes.

€25,85/pers

Werelds buffet (vanaf 4 personen)

De lekkerste gerechtjes gecombineerd: verse zalm, tartaar van tomaat met grijze garnalen en peterseliecoulis, carpaccio van meloen met gerookte ham, gerookte zalm met asperges, rundsrosbief, gegrilde kip, peche Melba, gerookte forel, verse groenten, aardappelsalade en sausjes

€27,30/pers

‘Hapjesavond’

Allemaal kleine gerechtjes om de hele avond samen van te genieten bij een heerlijk glaasje.

Koude hapjes: scampibrochette, vitello tonnato, mini garnaal-cocktail met een kwarteleitje, meloen met Gandaham, carpaccio van rundsvlees.

Warme hapjes: geroosterde pompoensoep en een krokantje, gevulde champignon,

Normandisch tongrolletje, parelhoenfilet Fine Champagne & gratinaardappelen

€32,90/pers

Specials

Feestgourmet

Voorgerecht: opgevulde champignons

Hoofdgerecht: gemarineerd biefstukje, gemarineerd varkenslapje, kippenfilet, spekrolletje, lamskotelet, cordon bleu, hamburger, pitavlees en verse worst

Nagerecht: Pannenkoeken natuur of met Grand Marnier

€14,25/pers

Teppanyaki

Mini zalmbrochette, scampibrochette, gemarineerde mini kippensate, gemarineerde lamssate, mini varkensmedaillon met gandaham, rundstournedos en pitavlees.

Verse en gemarineerde groenten en gemarineerde krielaardappelen.

Looksaus, provencaalse saus, cannibalsaus en currysous inbegrepen.

Groentjes en aardappelen nog te bakken op de plaat.

€20,85/pers (vanaf 4 pers)

Surf & Turf Grill

Scampibrochette, stukje zalmfilet, stukje lamsfilet, biefstuk, kippenfilet en een stukje hertenfilet; gesneden om zelf te bakken op de steen of plaat. Bearnaise, peper - en portosausjes inbegrepen.

€21,35/pers (vanaf 4 pers)

Fondue en gourmet

Fondueschotel

Rund, varken, krokante kalkoen, kip,

een duo van gepanneerde gehaktballetjes en spekrolletjes.

€12,95/pers

Gemarineerde Fondueschotel

gemarineerd rund, -varken, -kip en krokante kalkoen,

een duo van gepanneerde gehaktballetjes en spekrolletjes.

€12,95/pers

Fondueschotel Mix

gemarineerd rund, krokante kalkoenblokjes, kip, gemarineerd varkensvlees,

een duo van gepanneerde gehaktballetjes en spekrolletjes.

€12,95/pers

Gourmetschotel

Biefstukje, pitavlees, varkenslapje, kippenfilet, sate, hamburger, schnitzel, verse worst en spekrolletje.

Huisgemaakte pannenkoekendeeg met of zonder Grand Manier

€13,45/pers

Koude groentenschotel

€7,85/pers

Cocktail, curry, cannibal - en tartaarsaus

€0,80/pers

Broodjesaanbod

Assortiment aan krokante kleine broodjes en sandwiches

€0,52/stuk

Noten/rozijnenbroodje (500gr.)

€5,50/stuk

Zelf koken

TIP VAN DE CHEF

Gevulde kerstkalkoen	€18,30/kg
----------------------	-----------

VERS VLEES -tijdig te reserveren -

Rundsvlees

Filet pur, rosbeef, tournedos, ossenstaart, schenkel, fonduevlees, verse carpaccio, rundstong

Kalfsvlees

Filet, oesters, gebraad, zwezerikken, kalfstong, fricassee

Varkensvlees

Haasje, mignonettengebraad, kroontje, orloffgebraad, wangetjes, Italiaans varkenshaasje

Lamsvlees

Kroontje, koteletten, bout-gebraad, filet, stoverij

Wild & gevogelte

Duif, eend, fazant, parelhoen, kwartel, konijn, kalkoen, kippenhaasje Romarin kalkoenfilet (gebraad), everzwijn, ree, hertenkalf, haas

Wijnen en bubbels

Witte wijnen

<i>Chateau La Besage, Bergerac</i>	€11,00/fles
------------------------------------	-------------

<i>Tavo Pinot Grigio, Venetie</i>	€13,15/fles
-----------------------------------	-------------

<i>Les Tamarins, Chardonnay</i>	€11,85/fles
---------------------------------	-------------

<i>Ormeaux, Bordeaux</i>	€10,75/fles
--------------------------	-------------

Rode wijnen

<i>Les Gelinottes, Cote du Ventoux</i>	€16,20/fles
--	-------------

<i>Salto Sangiovese, Terre di Chieti</i>	€13,25/fles
--	-------------

<i>Philippe de Charmille, Merlot</i>	€11,25/fles
--------------------------------------	-------------

Rose wijnen

<i>l'Estebelle, Languedoc</i>	€11,70/fles
-------------------------------	-------------

Bubbels

<i>Champagne Gallimard Pere & fils</i>	€37,35/fles
--	-------------

<i>Cava Flama d'Or</i>	€13,95/fles
------------------------	-------------

Bekijk in de winkel zeker ons - limited edition - aanbod van de heerlijke Italiaanse wijnen van wijndomein Buglioni tijdens de eindejaarsperiode.

Praktisch



Op woensdag 24 en 31 december is de winkel open van 8.00u tot 13u00u.

Op donderdag 25 december en 1 januari is de winkel geopend om bestellingen op te halen, dit tussen 10.00u en 11.00u.

Vrijdag 26 december en 2 januari is de winkel gesloten.
Dinsdag en woensdag 6 en 7 januari zal de winkel gesloten zijn.

Een goede raad, bestel tijdig.
Gelieve minstens 4 dagen op voorhand je bestelling door te geven.

De huur van elektrische toestellen bedraagt €5,00 per stel.
Hou rekening met een waarborg voor toestellen en niet-wegwerp materiaal.
De waarborg krijgt u terug na intacte en gereinigde teruggave.

Kerststronken, soirees, gebakjes, alle broodsoorten etc. van onze bakker Filip & Ilse, zijn steeds te verkrijgen op bestelling. Vraag naar een folder bij ons in de winkel

Slagerij Van Puymbroeck wenst jullie een prettige kerst en spetterend eindejaar



Slagerij Van Puymbroeck
Brugstraat 5, 9120 Vrasene
03/775.85.07
www.slagerijvanpuymbroeck.be

