SLAGERIJ VAN PUYMBROECK



Feestfolder

2027

Aperitief

Tapasschotel · vanaf 4 personen **€9,85**/pers

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

HAPJES PER 6 STUKS

Gemarineerd kippenboutje	**€5,40**/6 st
Mini worstenbroodje	**€8,40**/6 st
Mini zakouskis met ham & kaas	**€7,20**/6 st
Mini zakouskis met videevulling	**€7,20**/6 st
Mini zakouskis gevuld met garnaalvulling	**€12,00**/6 st
Mini pizza	**€9,60**/6 st



Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Lichte garnaalcocktail	**€12,15**/pers
Carpaccio van fijngesneden rundsvlees	**€12,15**/pers
Carpaccio van meloen met Italiaanse ham en burrata	**€11,75**/pers

WARME VOORGERECHTEN

Ambachtelijke kaaskroketten	**€2,70**/stuk
Verse garnaalkroketten	**€4,65**/stuk
Normandische tongrolletjes	**€14,95**/pers

SOEPEN

Tomatenroomsoep	**€6,50**/liter
Aspergeroomsoep	**€6,50**/liter
Knolseldersoep met gerookte zalmsnippers	**€7,50**/liter

Hoofdgerechten

VANAF 2 PERSONEN

Normandische tongrolletjes **€29,95**/pers
met torentjes van puree

Kalkoenrollade gevuld met appel en veenbessen **€22,50**/pers
jonge honingworteltjes, appeltje met veenbessen en gebakken witloof, met verse kroketten

Orloffgebraad **€16,25**/pers
met champignon-kaassaus en verse kroketten

Hertenkalffilet met een lekker portosausje **€31,85**/pers
appeltje met veenbessen, gebakken witloof en jonge honingworteltjes, met verse kroketten

Parelhoenfilet fine Champagne **€26,95**/pers
appeltje met veenbessen, jonge honingworteltjes en gebakken witloof, met verse kroketten

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	**€22,25**/kg
Kalfsfricassee met champignon-roomsaus	**€24,75**/kg
Kalkoennootjes in veenbessensaus	**€32,80**/kg

VOOR ERBIJ

Kroketten	**€0,40**/stuk
Gratin dauphinois	**€11,95**/kg
Puree	**€11,10**/kg
Warme groentjes	**€7,50**/pers

honingworteltjes, appel met veenbessen en gebakken witloof





Feest*menu*

VANAF 2 PERSONEN

KOUD VOORGERECHT

Lichte garnaalcocktail

SOEP

Knolseldersoep met gerookte zalmsnippers

WARM VOORGERECHT · NAAR KEUZE

Normandische tongfilets

HOOFDGERECHT

Parelhoenfilet fine Champagne met kroketten en groenten

Zonder warm voorgerecht	**€40,20**/pers
Met warm voorgerecht	**€55,15**/pers

Heerlijke *schotels*

VANAF 2 PERSONEN

Charcuterieschotel — **€18,50**/pers

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

Kaasschotel — **€22,50**/pers

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.

Zalmschotel — **€23,25**/pers

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

Buffetten

VANAF 4 PERSONEN

Italiaans buffet — **€27,15**/pers

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

Werelds buffet — **€28,25**/pers

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, pêche Melba, gerookte forel, verse groenten, aardappelsalade en sausjes.

‘Hapjesavond’ — **€33,50**/pers

Allemaal kleine gerechtjes om de hele avond samen van te genieten bij een heerlijk glaasje.
Koude hapjes: scampibrochette, fris forelglaasje, mini garnaalcocktail met een kwarteleitje, meloen met Gandaham, carpaccio van rundsvlees.
Warme hapjes: knolseldersoep met gerookte zalmsnippers en een krokantje, gevulde champignon, Normandisch tongrolletje, parelhoenfilet fine Champagne en gratinaardappelen.



Specials

Feestgourmet — **€15,25**/pers

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

Teppanyaki · vanaf 4 personen — **€21,50**/pers

Mini zalmbrochette, scampibrochette, gemarineerde mini kippensaté, gemarineerde lamssaté, mini varkensmedaillon met Gandaham, rundstournedos en pitavlees. Verse en gemarineerde groenten en gemarineerde krielaardappelen. Looksaus, provençaalse saus, cannibalsaus en currysaus inbegrepen. Groentjes en aardappelen nog te bakken op de plaat.

Junior gourmet — **€8,00**/pers

Steak, kippenfilet, hamburger, worst en pannenkoekendeeg



Fondue & *gourmet*

Fondueschotel — **€13,50**/pers

Rund, varken, krokante kalkoen, kip, een duo van gepaneerde gehaktballetjes en spekrolletjes.

Gemarineerde fondueschotel — **€13,95**/pers

Gemarineerd rund, varken en kip, krokante kalkoen, een duo van gepaneerde gehaktballetjes en spekrolletjes.

Fondueschotel mix — **€13,95**/pers

Gemarineerd rund, krokante kalkoenblokjes, kip, gemarineerd varkensvlees, een duo van gepaneerde gehaktballetjes en spekrolletjes.

Gourmetschotel — **€14,25**/pers

Biefstukje, pitavlees, varkenslapje, kippenfilet, saté, hamburger, schnitzel, verse worst en spekrolletje. Huisgemaakt pannenkoekendeeg met of zonder Grand Marnier.

Koude groentenschotel — **€7,85**/pers

Cocktail-, curry-, cannibal- en tartaarsaus — **€0,80**/pers

BROODJESAANBOD

Assortiment krokante kleine broodjes en sandwiches — **€0,52**/stuk

Noten-/rozijnenbroodje (500 gr) — **€5,50**/stuk

Zelf *koken*

TIP VAN DE CHEF

Gevulde kerstkalkoen

€18,30/kg

VERS VLEES · TIJDIG TE RESERVEREN

Rundsvlees
Filet pur, rosbief, 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 & *bubbels*

WITTE WIJNEN

Château La Besage, Bergerac	**€11,00**/fles
Tavo Pinot Grigio, Venetië	**€13,15**/fles
Les Tamarins, Chardonnay	**€11,85**/fles
Belle Epine	**€7,95**/fles

RODE WIJNEN

Les Gelinottes, Côtes du Ventoux	**€16,20**/fles
Salto Sangiovese, Terre di Chieti	**€13,25**/fles
Belle Epine	**€7,95**/fles

ROSÉ

l'Estebelle, Languedoc	**€11,70**/fles

BUBBELS

Champagne Gallimard Père & Fils	**€37,35**/fles
Cava Flama d'Or	**€13,95**/fles

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



Praktisch

GEWIJZIGDE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Dinsdag 22 en 29 december	gesloten, bestellingen kunnen afgehaald worden
Woensdag 23 en 30 december	8.00–12.30 en 13.30–16.00
Donderdag 24 en 31 december	8.00–13.00
Vrijdag 25 december en 1 januari	afhalen bestellingen 10.00–11.00
Zaterdag 26 december en 2 januari	8.00–12.30 en 13.30–16.00
Zondag 27 december en 3 januari	8.00–12.00
Maandag 4 t.e.m. donderdag 7 januari	jaarlijks verlof
Vrijdag 8 januari	terug open om 11.00

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-wegwerpmateriaal. De waarborg krijg je terug na intacte en gereinigde teruggave.

Kerststronken, soirees, gebakjes, alle broodsoorten enz. 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 een spetterend eindejaar



Slagerij Van Puymbroeck

Brugstraat 5, 9120 Vrasene

03/775.85.07

www.slagerijvanpuymbroeck.be

Foto's: @FermLiving