



SLAGERIJ VAN PUYMBROECK

# *Feestfolder 2024*



[www.slagerijvanpuymbroeck.be](http://www.slagerijvanpuymbroeck.be)

## Aperitief

### Tapasschotel

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 forelglasje, bloemkoolsoepje met rauwe ham, vitello tonnato

€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 garnaaivulling

€2,00/stuk

### Mini pizza

€1,40/stuk

### Mini schelpjes met Sint-Jacobsnoten en witte wijnsaus

€2,60/stuk

## Voorgerechten

### KOUDE VOORGERECHTEN

#### Lichte garnaalcocktail

€11,75/pers

#### Carpaccio van fijngesneden rundsvlees

€10,45/pers

#### Carpaccio van gerookte zalm

€11,75/pers

#### Heerlijke Italiaanse klassieker: Vitello Tonnato

€11,75/pers

### WARME VOORGERECHTEN

#### Ambachtelijke kaaskroketten

€2,45/stuk

#### Handgemaakte verse garnaaikroketten van "t Werftje Zeebrugge"

€4,50/stuk

#### Visserspotje met schelvis uit de oven

€13,85/pers

#### Zalm met panchetta en boontjes

€13,85/pers

### SOEPEN

#### Tomatenroomsoep

€4,80/liter

#### Aspergeroomsoep

€4,80/liter

#### Bloemkoolsoepje met rauwe ham

€5,95/liter

## Hoofdgerechten

Visserspotje met schelvis uit de oven €26,35/pers

Zalm met panchetta, boontjes en aardappelpuree €28,35/pers

Kalkoenrollade gevuld met gebakken venkel en appeltjes, met verse kroketten €18,75/pers

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

Hertenkalfilet met een lekker portosausje, gevuld appeltje met veenbessen, witloof en peer in rode wijn met verse kroketten €26,25/pers

Parelhoenfilet met pancetta en bospaddestoelensaus, gevuld appeltje met veenbessen witloof, en verse kroketten €26,25/pers



## Menu 1

---

Tomatenroomsoep

Zalm met panchetta en boontjes

Kalkoenrollade gevuld met gebakken venkel en appeltjes, met verse kroketten

€33,20/pers

## Menu 2

---

Lichte garnaalcocktail

Aspergeroomsoep

Parelhoenfilet met pancetta in bospaddestoelensaus met witloof, een gevuld appeltje met veenbessen en verse kroketten

€38,45/pers





## Menu 3

---

Bloemkoolsoepje met rauwe ham

---

Visserspotje met schelvis uit de oven

---

Hertenkalffilet met portosaus, witloof, een peertje in rode wijn, gevulde appel met veenbessen en verse kroketten

---

€38,80/pers

## Heerlijke schotels

### Charcuterieschotel

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

€13,50/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.

€17,90/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

€19,50/pers

### Zalmschotel

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

€21,95/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.

€24,95/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

€26,50/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 gerookte zalm.

Warme hapjes: bloemkoolsoepje met rauwe ham en een krokantje, gevulde champignon, visserspotje met schelvis, parelhoenfilet met pancetta, bospaddestoelen

& gratinaardappelen

€32,90/pers



## Specials

### KEBAB PARTY

*Schuif je eigen kebab-torentje in de oven. Origineel, heerlijk en snel klaar!*

*Kies uit een combinatie van verschillende kebab-torentjes met kip, varkensvlees, lams of rundsvlees.*

Kip €15,25/kg // Varken €14,95/kg // Lams €28,50/kg // Runds €21,95/kg

Sausjes op vraag te verkrijgen

Tip: Serveer met een frisse salade en pittabroodjes

### 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

€12,95/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.*

€19,95/pers (vanaf 4 pers)

### Surf & Turf Grill

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

€19,85/pers (vanaf 4 pers)

## Fondue en gourmet

### Fondueschotel

Rund, varken, krokante kalkoen, kip,

een duo van gepanneerde gehaktballetjes en spekrolletjes.

€11,00/pers

### Gemarineerde Fondueschotel

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

een duo van gepanneerde gehaktballetjes en spekrolletjes.

€11,00/pers

### Fondueschotel Mix

gemarineerd rund, krokante kalkoenblokjes, kip, gemarineerd varkensvlees,

een duo van gepanneerde gehaktballetjes en spekrolletjes.

€11,00/pers

### Gourmetschotel

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

Huisgemaakte pannenkoekendeeg met of zonder Grand Manier

€11,75/pers

### Koude groentenschotel

€7,85/pers

### Cocktail, curry, cannibal - en tartaarsaus

€0,80/pers

### Broodjesaanbod

*Assortiment aan krokante kleine broodjes en sandwiches*

€0,48/stuk

*Noten/rozijnenbroodje (500gr.)*

€5,35/stuk





## Zelf koken

TIP VAN DE CHEF

---

Gevulde kerstkalkoen	€16,90/kg
----------------------	-----------

### OPWARMEN

---

Wildstoofpotje van hert	€29,90/kg
Kalkoenstoofpotje in rode wijnsaus	€19,95/kg
Rundstong in Madeirasaus	€28,50/kg
Konijnenbil op Vlaamse wijze	€29,95/kg
Vol-au-vent	€18,35/kg
Kalfsfricassee met champignon-roomsaus	€23,35/kg
Kalkoennootjes in veenbessensaus	€28,20/kg
Fazant Brabanconne	€45,40/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*

### OM UW FEESTMENU COMPLEET TE MAKEN

---

Kroketten	€0,35/stuk
Amandelkroketten	€0,60/stuk
Puree	€8,75/kg
Gratin Dauphinois	€11,60/kg



# 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 Ormeaux, Bordeaux</i>	€10,75/fles

## Rode wijnen

<i>Les Gelinottes, Cote du Ventoux</i>	€12,00/fles
<i>Salto Sangiovese, Terre di Chieti</i>	€10,25/fles
<i>Les Ormeaux, Bordeaux</i>	€11,25/fles

## Rose wijnen

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

## Bubbels

<i>Champagne Gallimard Pere &amp; fils</i>	€37,35/fles
<i>Cava Flama d'Or</i>	€13,95/fles



## Praktisch

---



Op zaterdag 23 en 30 december is de winkel open van 8.00u tot 13u00u.

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

---

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

---

Dinsdag 26 december en 2 januari is de winkel gesloten.

---

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](http://www.slagerijvanpuymbroeck.be)*

