

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



Aperitief

Tapasshotel

Mix van olifjes, zongedroogde tomaten, Italiaanse ham, Manchego, Spaanse salami en 2 tapenades aangevuld met verse toastjes II min. 4 personen

€8,85/pers

Trio hapjes

fris forelglasje, knolseldersoepje met gremolata, vitello tonnato

€7,25/pers

Gemarineerd kippenboutje

€0,90/stuk

Mini worstenbroodje

€1,30/stuk

Mini zakouskis met ham & kaas

€1,10/stuk

Mini zakouskis met videevulling

€1,10/stuk

Mini zakouskis gevuld met garnaaivulling

€1,60/stuk

Mini pizza

€1,30/stuk

Mini schelpjes met Sint-Jacobsnoten en witte wijnsaus

€2,40/stuk

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Lichte garnaalcocktail

€11,75/pers

Carpaccio van fijngesneden rundsvlees

€10,45/pers

Tartaar van tomaat met grijze garnalen & peterseliecoulis

€11,75/pers

Heerlijke Italiaanse klassieker: Vitello Tonnato

€11,75/pers

WARME VOORGERECHTEN

Ambachtelijke kaaskroketten

€2,25/stuk

Handgemaakte verse garnalkroketten van “.t Werftje Zeebrugge”

€4,50/stuk

Bladerdeegje met zeetong

€13,25/pers

Gestoomde kabeljauw met venusschelpen en aardappelpuree

€13,85/pers

SOEPEN

Tomatenroomsoep

€4,80/liter

Aspergeroomsoep

€4,80/liter

Knolseldersoep met gremolata

€5,95/liter

Hoofdgerechten

Bladerdeegje met zeetong en torentjes van aardappelpuree	€26,35/pers
Gestoomde kabeljauw met venusschelpen en aardappelpuree	€28,35/pers
Kalkoenrollade gevuld met appel en veenbessen, met verse kroketten & gebakken witloof	€18,75/pers
Orloffgebraad met champignon-kaassaus met verse kroketten	€15,25/pers
Hertenkalffilet 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

Bladerdeegje met zeetong

Kalkoenrollade gevuld met appeltjes en veenbessen, met verse kroketten
& gebakken witloof

€32,60/pers

Menu 2

Lichte garnaalcocktail

Knolseldersoep met gremolata

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

€38,80/pers



Menu 3

Aspergeroomsoep

Gestoomde kabeljauw met venusschelpjes

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

€40,45/pers

Heerlijke schotels

Charcuterieschotel

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

€12,95/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.

€16,95/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

€18,90/pers

Zalmschotel

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

€21,50/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 rosbief a la vitello tonnato, aangevuld met verse groentjes, pastasalade en sausjes.

€24,35/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

€25,95/pers

„Hapjesavond”

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

Koude hapjes: scampibrochette, vitello tonnato (glaasje), mini garnaal-cocktail met een kwarteleitje, meloen met Gandaham, carpaccio met fijngesneden rundsvlees.

Warme hapjes: knolseldersoepje met gremolata en een krokantje van ciabatta, gevulde champignon, zeetong met een bladerdeegjekrokantje, parelhoenfilet met pancetta, bospaddestoelen

& gratinaardappelen

€32,30/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

€24,50/kg (± €11,0/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 currysaus 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.

€23,95/kg (±€10,0/pers)

Gemarineerde Fondueschotel

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

een duo van gepanneerde gehaktballetjes en spekrolletjes.

€23,95/kg (±€10,0/pers)

Fondueschotel Mix

gemarineerd rund, krokante kalkoenblokjes, kip, gemarineerd varkensvlees,

een duo van gepanneerde gehaktballetjes en spekrolletjes.

€23,95/kg (±€10,0/pers)

Gourmetschotel

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

Huisgemaakte pannenkoekendeeg met of zonder Grand Manier

€23,95/kg (±€10,8/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

Notenbroodje (500gr.)

€4,95/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	€23,80/kg
Konijnenbil op Vlaamse wijze	€29,85/kg
Vol-au-vent	€17,65/kg
Kalfsfricassee met champignon-roomsaus	€23,35/kg
Kalkoennootjes in veenbessensaus	€29,40/kg
Fazant Brabanconne	€45,40/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

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>	€10,50/fles
<i>Tavo Pinot Grigio, Venetie</i>	€12,00/fles
<i>Les Ormeaux, Bordeaux</i>	€9,45/fles

Rode wijnen

<i>Les Gelinottes, Cote du Ventoux</i>	€12,00/fles
<i>Salto Sangiovese, Terre di Chieti</i>	€10,25/fles
<i>Terre de Saint Segur, Languedoc</i>	€9,75/fles

Rose wijnen

<i>l'Estebelle, Languedoc</i>	€9,25/fles
-------------------------------	------------

Bubbels

<i>Champagne Gallimard Pere & fils</i>	€32,35/fles
<i>Cava Flama d'Or</i>	€12,30/fles



Praktisch



Op zaterdag 24 en 31 december is de winkel open van 8.00u tot 14u.00u.

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

Dinsdag 3 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

