



SLAGERIJ VAN PUYMBROECK

Feestfolder 2021



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

€5,65/pers

Trio hapjes

mini garnalcoktail met kwarteleitje, preisoep met krokantje van ham, vitello tonnato

€5,40/pers

Gemarineerd kippenboutje

€0,70/stuk

Mini worstenbroodje

€1,00/stuk

Mini zakouskis met ham & kaas

€0,70/stuk

Mini zakouskis met videevulling

€0,70/stuk

Mini zakouskis gevuld met garnalenvulling

€1,20/stuk

Mini pizza

€1,00/stuk

Voorgerechten

KOUDE VOORGERECHTEN

Lichte garnalcocktail

€8,90/pers

Carpaccio van fijngesneden rundsvlees

€8,30/pers

Tartaar van tomaat met grijze garnalen & peterseliecoulis

€10,15/pers

Trio van wildpate met frisse salade en uienconfituur

lekker met een stukje notenbrood

€7,60/pers

Heerlijke Italiaanse klassieker: Vitello Tonnato

€10,15/pers

WARME VOORGERECHTEN

Ambachtelijke kaaskroketten

€1,80/stuk

Ambachtelijke garnalkroketten

€3,75/stuk

Lotte in een jasje van rauwe ham met rijke pizzaiolo-saus

€10,85/pers

Gestoomde kabeljauw met venusschelpen en aardappelpuree

€11,95/pers

SOEPEN

Tomatenroomsoep

€3,80/liter

Aspergeroomsoep

€3,80/liter

Feestelijke preisoep met gedroogde ham

€4,25/liter

Hoofdgerechten

Lotte in een jasje van rauwe ham met rijke pizzaiolo-saus & tagliatelle - Al Dente -	€21,10/pers
Gestoomde kabeljauw met venusschelpen en aardappelpuree	€24,95/pers
Kalkoennotjes in veenbessensaus met witloof, wintergroenten en verse kroketjes	€15,95/pers
Orloffgebraad met champignon-kaassaus met verse kroketten	€13,50/pers
Hertenkalffilet met een lekker portosausje, gevuld appeltje met veenbessen, witloof en peer in rode wijn met verse kroketten	€24,95/pers
Parelhoenfilet met pancetta en bospaddestoelensaus, gevuld appeltje met veenbessen witloof, en verse kroketten	€24,95/pers
Gebakken eendenborstfilet in een porto-sinaasappelsausje met gebakken witloof en verse kroketten	€23,75/pers



Menu 1

Tomatenroomsoep

Gestoomde kabeljauw met venusschelpjes

Kalkoenootjes in veenbessensaus met witloof, wintergroenten en verse kroketten

€28,30/pers

Menu 2

Carpaccio van rundsvlees met rucola, kerstomaten en Parmesan

Lotte in een jasje van rauwe ham met rijke pizzaiolo-saus

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

€41,35/pers



Menu 3

Lichte garnaalcocktail

Feestelijke preisoep met gedroogde ham

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

€33,95/pers

Heerlijke schotels

Om alles veilig te laten verlopen worden alle schotels geserveerd per 2 personen.
(Of 3 in geval van een oneven getal)

Charcuterieschotel

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

€9,95/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.

€13,85/pers

Koude schotel

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

€15,50/pers

Zalmschotel

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

€16,50/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 rosbeef a la vitello tonnato, aangevuld met verse groentjes, pastasalade en sausjes.

€21,45/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, rundersrosbief, gegrilde kip, peche Melba, gerookte forel, verse groenten, aardappelsalade en sausjes

€21,25/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: preisoepje met een krokantje van ciabatta, gevulde champignon, lotte in een jasje van rauwe ham met pizzaiole-saus, parelhoenfilet met pancetta & bospaddestoelen.

€26,00/pers



Specials

Winter BBQ

Haal de dekentjes buiten, steek het hout in de vuurschaal aan, brandt de kaarsjes en maak het gezellig met een coronaproof outdoor winter bbq. Wij stellen jullie een lekker menu voor:

Ribbetjes met koolsla en 2 sausjes (curry-en looksaus)

Gebakken zalm met Choronsaus en gegrilde groene asperges

Entrecote met gegrilde jonge wortelen, witloof en 3 sausjes (bearnaise, peper-en portosaus)

On the side: Aardappelen met spekjes, boerenkool en spruitjes

€20,00/pers

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

€22,65/kg (± €10,25/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.

€17,80/pers (vanaf 4 pers)

Steengrill

Scampibrochette, stukje konijnenfilet, stukje lamfilet, biefstuk, kippenfilet en een stukje hertenfilet; gesneden om zelf te bakken op de steen of plaat.

€15,25/pers (vanaf 4 pers)

Fondue en gourmet

Fondueschotel

Rund, varken, krokante kalkoen, kip,

een duo van gepanneerde gehaktballetjes en spekrolletjes.

€21,75/kg (±€8,5/pers)

Gemarineerde Fondueschotel

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

een duo van gepanneerde gehaktballetjes en spekrolletjes.

€21,75/kg (±€8,5/pers)

Fondueschotel Mix

gemarineerd rund, krokante kalkoenblokjes, kip, gemarineerd varkensvlees,

een duo van gepanneerde gehaktballetjes en spekrolletjes.

€21,75/kg (±€8,5/pers)

Gourmetschotel

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

Huisgemaakte pannenkoekendeeg met of zonder Grand Manier

€21,75/kg (±€9,5/pers)

Koude groentenschotel

€5,20/pers

Cocktail, curry, cannibal - en tartaarsaus

€0,75/pers

Broodjesaanbod

Assortiment aan krokante kleine broodjes en sandwiches

€0,40/stuk

Notenbroodje (500gr.)

€3,45/stuk

Mueslibroodje (500gr.)

€3,45/stuk



Zelf koken

TIP VAN DE CHEF

Gevulde kerstkalkoen

OPWARMEN

Wildstoofpotje van hert

Kalkoenstoofpotje in rode wijnsaus

Rundstong in Madeirasaus

Konijnenbil op Vlaamse wijze

Vol-au-vent

Kalfsfricassee met champignon-roomsaus

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, mignonettegebraad, kroontje, orloffgebraad, wangetjes

Lamsvlees

Kroontje, koteletten, bout-gebraad, filet, stoverij

Wild & gevogelte

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

OM UW FEESTMENU COMPLEET TE MAKEN

Kroketten

Amandelkroketten

Puree

Gratin Dauphinois

Wijnen en bubbels

Witte wijnen

<i>Chateau La Besage, Bergerac</i>	€8,50/fles
<i>Tavo Pinot Grigio, Venetie</i>	€11,50/fles
<i>Chateau Casse Blanc, Bordeaux</i>	€8,70/fles

Rode wijnen

<i>Caves Saint-Marc, Cote du Ventoux</i>	€9,25/fles
<i>Salto Sangiovese, Terre di Chieti</i>	€9,20/fles
<i>Terre de Saint Segur, Languedoc</i>	€9,25/fles

Rose wijnen

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

Bubbels

<i>Champagne Gallimard Pere & fils</i>	€26,85/fles
<i>Cava Flama d'Or</i>	€11,45/fles



Praktisch



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

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

Op zaterdag 26 december is de winkel open tot 17u.
Vanaf zaterdag 2 januari tot en met maandag 4 januari zijn wij er even tussenuit.

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.

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