

## Aperitiefhapjes

Huisbereide worstenbroodjes (per 8 st)	8,00 €/8 st
Mini pizza (per 8 st)	4,25 €/8 st
Mini bruschetta (3 smaken, 6 stuks)	4,80 €/6 st
Ovengebakken kippenapero's	13,00 €/kg
Homemade Bitteballen (per 12 stuks)	7,20 €/12 st
Assortiment ovenhapjes (8 stuks)	8,50 €/8 st
<i>Mini kipvidee, garnaalhapje, kaas-hamhapje, pizza</i>	
Assortiment van 3 koude aperitiefhapjes	5,80 €/assort.
<i>Glaasje gevuld met tartaar van gerookte zalm*</i>	
<i>Duo van forel*</i>	
<i>Kipcarpaccio*</i>	
Tapasschotel (voor 4 à 6 pers)*	48,00 €/schotel
<i>Mix van koude en warme hapjes: ansjovis, olijven, zongedroogde tomaten, Italiaanse kruidenham, kaasblokjes, parmasalami, bruschetta's, grillworst, gelakt kippenspiesje, focacciabrood met tapenade</i>	
Aperitiefplankje van het huis* (voor 4 à 5 pers)	12,80 €/schotel
<i>Aperitiefplankje met huisbereide chacuteriesoorten: filet van den Bart, winterkop, ovengebakken spek en huisgerookte zalm.</i>	

* <b>Borg:</b>	Mini-glaasjes:	1,50 €/st
	Schotels:	30,00 €/st
	Aperitiefplankje:	20,00 €/st

**GELIEVE DE BORG CASH TE BETALEN!!  
WIJ BETALEN HET OOK CASH TERUG**

## Soepen

<b>Onze topper!!</b> Tomatensoep met balletjes	4,40 €/L
Aspergeroomsoep	4,75 €/L
Zachte currysoep met hoevekip	4,90 €/L
Bloemkool-broccolisoepe met beenhamreepjes	4,40 €/L
<b>NIEUW!!</b> Soep van vergeten groeten met knolselderblokjes	4,00 €/L
Huisbereide soepballetjes	12,00 €/kg

## Koude voorgerechten

Rundscarpaccio * <b>GLUTENVRIJ</b>	8,80 €/st
<i>Afgewerkt met parmezaan, rucola en pijnboompitten</i>	
Kipcarpaccio *	7,50 €/st
<i>Afgewerkt met fris slaatje, vinaigrette, parmezaan en granaatappelpitten</i>	
Klassieke grijze garnalencocktail*	10,60 €/st
Trio van wildpaté *	9,00 €/st
<i>Afgewerkt met garnituur, confijt en noten-rozijnenbrood</i>	
Vitello Tonato *	8,80 €/st
<i>Kalfsgebraad afgewerkt met een sausje van tonijn, ansjovis en kappertjes</i>	
Tomaat met mozzarella <b>VEGGIE</b> *	7,20 €/st

## Warme voorgerechten

Tongrolletjes met zalm*	9,00 €/st
<i>Afgewerkt met prei en een toefje puree</i>	
Scampi diabolique*	9,10 €/st
<i>5 gepelde scampi's met noedels en knapperige groenten</i>	
Koninginnehapje (koekje apart)	4,40 €/st
Gevulde noordzeeschelp*	4,60 €/st
HUISBEREIDE Kaaskroketteren	2,20 €/st
Garnaalkroketteren	3,50 €/st
Canneloni met gegrilde groenten <b>VEGGIE*</b>	5,50 €/st

* <b>Borg:</b>	Schelpen:	1,00 €/st
	Borden, coupes, vispannetjes:	7,00 €/st

**GELIEVE DE BORG CASH TE BETALEN!!  
WIJ BETALEN HET OOK CASH TERUG**



## Hoofdgerechten

Varkenshaasje met saus naar keuze **	16,50 €/pers
Kalkoenfilet met saus naar keuze **	16,00 €/pers
<b>** Saus naar keuze:</b> champignonsaus, pepersaus, wildroomsaus, graanmosterdsaus, witte druivensaus	
Everzwijnfilet in een wildroomsaus	18,00 €/pers
Parelhoenfilet in witte druivensaus	18,00 €/pers
Orloff-gebraad met champignonsaus	15,20 €/pers
Filet van Mechelse koekoek	17,00 €/pers
<i>In een fijn mosterdsausje afgewerkt met gebakken witloof</i>	
Kipenvelop in grand-mèresaus	15,80 €/pers
<i>Kippenfilet opgevuld met kippengehakt, champignons en pancetta</i>	
Tongrolletjes (5 st) in een muscadetsausje*	17,80 €/pers
<i>Afgewerkt met prei en witte druifjes</i>	
Oostends visserspotje*	15,80 €/pers
<i>Gevuld met tongrolletje, zalm, kabeljauw en grijze garnalen in een witte wijnsaus</i>	
Op vel gegrilde zalmhaasjes *	16,50 €/pers
<i>In choronsaus met tomatenblokjes</i>	
Scampi diabolique*	16,80 €/pers
<i>10 gepelde scampi's met noedels en knapperige groenten (geen aardappelbereiding inbegrepen)</i>	

\* **Borg:** Borden, coupes, vispannetjes: 7,00 €/st

**GELIEVE DE BORG CASH TE BETALEN!!  
WIJ BETALEN HET OOK CASH TERUG**

- Alle **hoofdgerechten** zijn verkrijgbaar **vanaf 2 personen**
- Bij de **hoofdgerechten met vlees** is de **groentenkrans inbegrepen:** gebakken witloof, gestoofd appeltje, erwten en wortelen, boontjes met spek
- Bij **alle hoofdgerechten** is een **aardappelbereiding** naar keuze **inbegrepen:** kroketten (6 st./pers.), gratin, puree

## **TIJDENS DE FEESTPERIODE ZIJN GEEN WIJZIGINGEN IN SAMENSTELLING VAN GERECHTEN MOGELIJK!!**

### ***Hoe warm ik mijn feestgerechten op?***

Om al uw bereide gerechten op een goede en veilige manier op te warmen zonder kwaliteitsverlies, zonder uitdroging van uw gerecht volgen hier richtlijnen die u best nauwgezet opvolgt.

#### **Aperitiefhapjes**

Worstenbroodjes, pizza, bruschetta, kippenapero's, ovenhapjes:

- Verwarm de oven voor op 180 °C
- Plaats de hapjes gedurende 8 à 10 min. in de voorverwarmde oven.

#### **Voorgerechten**

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Laat de aluminiumfolie over het schaalpje (tongrolletjes en scampi's). Bij de noordzeeschelpen de folie verwijderen.
- Plaats de gerechten ongeveer 14 à 18 minuten in de oven.

#### **Hoofdgerechten**

- Verwarm de warme luchtoven voor op 100 °C.
- Laat bij de vlees- en visgerechten en de groenten de aluminiumfolie of het deksel op het gerecht. Bij de gratin en puree verwijder je de folie. Zeker geen gaatjes prikken!!
- Plaats de gerechten in de voorverwarmde oven.
- Breng de temperatuur van de oven terug op 80 à 90 °C.
- Reken minstens 1u30 vooraleer de gerechten warm zijn.
- Indien nodig mogen de gerechten langer in de oven staan.

#### **Voordelen van deze manier van opwarmen:**

- Geen kwaliteitsverlies en uitdroging door de folie/deksel.
- Geen verdere garing door de lage temperatuur.
- U hoeft niet meer om te kijken bij de opwarming, dus minder werk.
- Perfecte manier om de gerechten te serveren.

## Stoofpotjes

Stoofpotje van everzwijn	20,20 €/kg
Stoofpotje van hert	22,00 €/kg
Bereide kalfsfricassee	18,20 €/kg
Vol au vent	14,80 €/kg
Varkenswangetjes met trappist	21,60 €/kg
<b>Vegetarische</b> vol au vent (per 500 g)	7,50 €/500 g
<b>Vegetarisch</b> oosters stoofpotje (per 500 g)	7,50 €/500 g

## Aardappelbereidingen

Kroketten ( <b>per 12 st</b> )	3,60 €/12 st
Amandelkroketten (per 10 st)	3,90 €/10 st
Hazelnootkroketten (per 10 st)	3,90 €/10 st
Puree (+/- 500 g/bakje)	3,80 €/bakje
Wortelpuree (+/- 500 g/bakje)	4,20 €/bakje
Knolselderpuree (+/- 500 g/bakje)	4,20 €/bakje
Aardappelgratin (+/- 500 g/bakje)	4,80 €/bakje
Ovengebakken krielaardappelen (+/- 500 g/bakje)	3,90 €/bakje

## Groenten

Koude groentenschotel	5,35 €/pers
<i>Dagvers saladebuffet met rauwkostgroentjes, aardappelsalade en pastasalade</i>	
Warme groentenschotel	6,30 €/pers
<i>Assortiment van gestoofd appeltje, gebakken witloof, boontjes met spek, erwten en wortelen</i>	
Appeltjes met veenbessen (per 2 stuks)	2,50 €/doosje

➤ **Alle groentenschotels zijn verkrijgbaar vanaf 2 pers.**

## Sauzen

Warm (porties van 250 g)	2,90 €/st
<i>Champignonsaus, pepersaus, wildroomsaus, bearnaisesaus, graanmosterdsaus, witte druivensaus</i>	
Koud (porties van 150 g)	1,35 €/st
<i>Tartaar, cocktail, provenciaal, curry, look</i>	

## Gezellig tafelen

<b>Gourmet</b>	10,90 €/pers
Biefstuk, kalkoenfilet, kaasworstje, kipsaté, varkenshaasje, hamburger, lamskotelet	
<b>Kidsgourmet</b>	3,50 €/pers
Hamburger, chipolataworstje, kalkoenfilet	
<b>Gourmet special</b>	13,90 €/pers
Gemarineerde kalkoenfilet, lamskotelet, botersteak, varkenshaasje, kipsaté, scampi-brochetje, zalmhaasje	
<b>Gourmet de luxe</b>	17,90 €/pers
(verkrijgbaar vanaf 5/12/'20 t.e.m. 17/1/'21)	
Eendenborstfilet, lamskotelet, hertensteak, everzwijnfilet, Spaanse varkensrug Duroc, entrecôte van Agnus Beef	
<b>Fondue</b> (350 g/pers)	9,00 €/pers
Runds- en varkensvlees, kalkoenfilet, gekruide bolletjes en spekrolletjes	
<b>Kidsfondue</b>	4,00 €/pers
Kalkoenfilet, gekruide bolletjes, chipolata en spekrolletjes	
<b>Fondue special</b> (350 g/pers)	11,00 €/pers
Gemarineerd runds-, varkensvlees en kalkoenfilet, gekruide bolletjes, spekrolletjes en scampi's	
<b>Fondue bourguignon</b>	12,40 €/pers
Fondueschotel met enkel 1 <sup>ste</sup> keus runds- en kalfsvlees	
Portie gekruide bolletjes (15 st)	3,00 €/portie
Portie spekrolletjes (15 st)	3,00 €/portie
<b>NIEUW!!</b> Portie mini-scampibrochetjes (4x2 st)	9,00 €/portie
Portie pannekoekendeeg (2 pers)	1,50 €/portie

### **Toestellen**

Huur fonduestel, tepan yaki	5,00 €/stel
<b>Borg</b> fonduestel, tepan yaki	30,00 €/stel = <b>CASH TE BETALEN!!</b>
<b>Denk eraan om uw toestellen tijdig te bestellen want onze voorraad is beperkt!!!</b>	

## Schotels en buffetten

### **Kaasschotel \***

Als hoofdgerecht (+/- 300 g/pers) 13,50 €/pers

Als dessert (+/- 150 g/pers) 9,90 €/pers

Uw kaasschotel wordt samengesteld uit een ruim assortiment Belgische, Franse en zuiderse kazen aangevuld met vers fruit, gedroogde vruchten en noten.

**TIP: de kaasschotel kan best een half uur voor gebruik uit de koelkast genomen worden, zo komen de kazen op kamertemperatuur en komt de smaak van de kaas pas echt vrij**

### **Feestbuffet\* 24,75 €/pers**

Mootje gepocheerde zalm, gerookte zalm, forel en makreelfilet, tomaat gevuld met grijze garnalen, gevulde eitjes, scampibrochetje, uitgebreid gegarneerd met seizoensgroentjes, aardappelsalade en heerlijke sausjes van cocktail en tartaar.

### **Koud buffet\* 23,75 €/pers**

Gepocheerde zalm in een jasje van gerookte zalm, tomaat gevuld met grijze garnalen, kippenfilet, afgewerkt met vers fruit, rosbief, hespenrolletjes met asperges en kalkoengebraad, gevuld eitje, uitgebreid gegarneerd met seizoensgroentjes, aardappelsalade en heerlijke sausjes van cocktail en tartaar.

### **Charcuterieschotel\* 9,50 €/pers**

Heerlijke charcuterieschotel met traditioneel beleg waaronder gekookte hesp, préparé, vleessalade, krabsalade, kippenwit met zongedroogde tomaten, Bevers gebrad, jonge kaas, salami, fricadon, gerookt ossevlees, gedroogde ham versierd met vers fruit.

➤ **Alle Schotels en buffetten zijn verkrijgbaar vanaf 2 pers.**

**TIJDENS DE FEESTPERIODE ZIJN GEEN WIJZIGINGEN IN SAMENSTELLING VAN SCHOTELS MOGELIJK!!**

\* **Borg:** Schotels: 30,00 €/st

**GELIEVE DE BORG CASH TE BETALEN!!  
WIJ BETALEN HET OOK CASH TERUG**

## Suggesties vers vlees

### **Rundsvlees en andere vleessoorten**

Wij bieden u de **beste kwaliteit Belgisch wit-blauw rundvlees door ons geselecteerd op de hoeve**. Of het nu gaat om een mooi stukje rosbief, tournedos, filet pur, chateaubriand, côte à l'os, carpaccio, rundstong of ossestaart. Alles wordt met de meeste zorg versneden volgens uw wensen.

Black Agnus rib-eye  
Black Agnus entrecôte  
Simmental entrecôte  
Varkenswangetjes  
Kalfszwezeriken  
Kalfsgebrad  
Osso buco van kalf

Lamsfilet  
Lamskroon  
Lamsbout met been  
Orloffgebrad  
Varkenskroon  
Spaans Duroc varkensrug  
....

### **Wild en gevogelte**

Fazant (*haantje of hen*)  
Parelhoen  
Parelhoenfilet  
Haas (*heel per stuk*)  
Hazenrug  
Bosduif  
Kwartel  
Fazantenfilet  
Eendenborstfilet  
Hazenfilet

Hertenfilet  
Hertengebrad  
Hertenragout  
Haasje van wild zwijn  
Ragout van wild zwijn  
Kalkoen (*heel of uitgebeend*)  
Vers konijn  
Verse konijnenbillen  
Reefilet  
....

Kant- en klare fonds (potjes van 240 ml) 3,80 €/potje  
*Rund, wild, lam, kalf, kip* **GLUTENVRIJ!!**

➤ **Aarzel niet om informatie te vragen over de bereiding van uw vers vlees, wild of gevogelte.**

## **Gevulde kalkoen en kalkoenfilet**

**Kalkoen** gevuld met kippengehakt gemengd met: 16,50 €/kg

- Appel/rozijn
- Champignons
- Mandarijn

Een gevulde kalkoen is verkrijgbaar vanaf 5 personen. Voor 2 à 5 personen kan u een opgevulde kip bestellen.

**Kalkoenfilet** gevuld met kippengehakt gemengd met: 20,30 €/kg

- Appel/rozijn
- Mandarijn

### **Bereidingswijze**

- Neem uw kalkoen(filet) minstens 2 uur op voorhand uit de koelkast. Op deze wijze komt hij reeds op kamertemperatuur.
- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Wrijf de kalkoen(filet) in met olijfolie en een beetje kipkruiden.
- Leg de kalkoen(filet) in een braadslede die niet veel groter is dan de kalkoen(filet) zelf, plus een flinke noot boter en schuif die dan in de voorverwarmde oven.
- Bak uw lekker stuk vlees tot het voldoende bruin is.
- Leg het lapje spek erover dat erbij geleverd is.
- Verlaag de temperatuur van de oven tot 140 °C.
- Vergeet niet om tijdens het aperitief en/of voorgerecht de kalkoen(filet) eens regelmatig te overgieten met braadvocht.

### **Braadtijd:**

- Voor de **opgevulde kalkoen**: voor de eerste 2 kg → 1 u 15 min, per kg extra een half uur bijtellen
- Voor de **opgevulde kalkoenfilet**: voor de eerste kg → 45 min, per halve kg extra 15 min bijtellen

Als u beschikt over een kernthermometer, mag u de temperatuur laten oplopen tot 65 °C voor de opgevulde kalkoen en tot 60 °C voor de opgevulde kalkoenfilet.

## **Huisgemaakte dessertjes**

In de normale porties zoals gekend in de winkel.

Chocomousse	1,95 €/st
Vanillecreme met speculoos	1,95 €/st
Roomrijst met kriekjes	1,95 €/st
Tiramisu	2,10 €/st
Dessert van de chef	2,10 €/st

## **Brood**

Stokbrood wit

Assortiment mini pistolets (4 ≠ soorten, 12st)

Noten-rozijnenbrood *Ideaal bij uw kaasshotel*

Houthakkersbrood

### **Menu 1**

Gevulde Noordzeeschelp\*

\*

Tomatensoep met  
balletjes

\*

Kipenvelop in grand-  
mèresaus

22,50 €/pers

### **Menu 2**

Koninginnehapje

\*

Aspergeroomsoep

\*

Everzwijnfilet in een  
wildroomsaus

24,60 €/pers

- **deze menu's zijn verkrijgbaar vanaf 2 personen.**
- **Bij de hoofgerechten is de groentenkrans en een aardappelbereiding naar keuze (kroketten 6 st/pers, puree of gratin) inbegrepen**

## Bestellen

Bezorg ons **in de winkel** een volledig ingevuld, voorgedrukt **bestelformulier**. U kan deze formulieren in de winkel terugvinden of via onze website afprinten.

U kan uw bestelling ook **online** doorgeven via onze website. Van zodra wij uw bestelling ontvangen en verwerkt hebben zal u van ons **per mail een bevestiging** met uw bestelnummer krijgen. **Het is zeer belangrijk dat u dit bestelnummer meebrengt bij het afhalen van uw bestelling.**

### **WEES ER OP TIJD BIJ**

Alle feestbestellingen moeten **ten laatste op zondag 20/12** (voor kerst) **of zondag 27/12** (voor nieuwjaar) bij ons binnen zijn. Dan kunnen wij alles met de grootste zorg voorbereiden!!

**WOENSDAG 23 EN 30/12: online bestellen enkel mogelijk tot 9.00 u**  
**DONDERDAG 24 EN 31/12: ONLINE BESTELLEN IS NIET MOGELIJK**  
**VOOR DE DAG ZELF!! U kan wel bestellen voor een latere datum.**

**ALLE BESTELLINGEN MOETEN ACHTERAAN, BUITEN  
AFGEHAALD EN BETAALD WORDEN!!**

December 2020: deze prijslijst vervangt alle voorgaande



## Openingsuren eindejaar

Dinsdag 22/12: **GESLOTEN**

Woensdag 23/12: **GESLOTEN**, afhalen bestellingen van 10.00 tot 11.00 en van 14.00 tot 15.00

Donderdag 24/12: **doorlopend** open van 8.00 - 15.00

Vrijdag 25/12: **GESLOTEN**, afhalen bestellingen van 10.30 tot 12.00

Zaterdag 26/12: 8.00 - 12.30 en 13.30 - 17.00

Zondag 27/12: 8.00 - 12.00

Maandag 28/12: 8.00 - 12.30 en 13.30 - 18.00

Dinsdag 29/12: **GESLOTEN**

Woensdag 30/12: **GESLOTEN**, afhalen bestellingen van 10.00 tot 11.00 en van 14.00 tot 15.00

Donderdag 31/12: **doorlopend** open van 8.00 - 15.00

Vrijdag 1/1: **GESLOTEN**, afhalen bestellingen van 10.30 tot 12.00

Zaterdag 2/1: **doorlopend** open van 8.00 - 15.00

Zondag 3/1: 8.00 - 12.00

Maandag 4/1: 8.00 - 12.30 en 13.30 - **15.00!!!**

Dinsdag 5/1: gesloten

Woensdag 6/1: **GESLOTEN**

Vanaf donderdag 7/1 gelden terug de normale openingsuren.

Wij willen jullie in deze moeilijke tijden toch  
fijne feestdagen wensen!!

Draag zorg voor elkaar!!

Hou het gezond en veilig!!

Bedankt voor het vertrouwen en de steun  
in het afgelopen jaar!!

Vanwege,  
Wim, Christine en het ganse team



