

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)	5,00 €/6 st
Ovengebakken kippenapero's (per 500 g) <i>Met bijhorend pittig sausje</i>	7,00 €/500 g
Homemade Bitterballen (per 12 stuks)	7,80 €/12 st
Assortiment ovenhapjes (8 stuks) <i>Mini kipvidee, garnaalhapje, kaas-hamhapje, pizza</i>	8,50 €/8 st

Tapasschotel (voor 4 à 6 pers)* 50,00 €/schotel
Mix van koude en warme hapjes: scampi, olijven, zongedroogde tomaten, Italiaanse kruidenham, kaasblokjes, parmasalami, bruschetta's, grillworst, gelakt kippenspiesje, focacciabrood met tapenade, Italiaans gebraad

Aperitiefplankje* (voor 4 à 5 pers) 15,00 €/schotel
Assortiment van fijne vleeswaren: Italiaans gebraad, winterkop, manchego-kaas en huisgerookte zalm.

Borg: Schotels: 30,00 €/st
Aperitiefplankje: 20,00 €/st

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

Soepen

Onze topper!! Tomatensoep met balletjes	4,60 €/L
Aspergeroomsoep	5,00 €/L
Zachte currysoep met hoevekip	5,00 €/L
Bloemkool-broccolisoepp met beenhamreepjes	4,60 €/L
Agnes sorelsoep	4,80 €/L
Huisbereide soepballetjes	12,00 €/kg

Koude voorgerechten

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

Warme voorgerechten

Tongrolletjes met zalm* <i>Afgewerkt met prei en een toefje puree</i>	10,00 €/st
Scampi diabolique* <i>5 gepelde scampi's met noedels en knapperige groenten</i>	10,10 €/st
Koninginnehapje (koekje apart)	4,50 €/st
Gevulde noordzeeschelp*	4,80 €/st
HUISBEREIDE Kaaskroketteren	2,40 €/st
HUISBEREIDE Garnaalkroketteren	3,50 €/st

* **Borg:** 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 **	16,60 €/pers
Kalkoenfilet met saus naar keuze **	16,25 €/pers
** Saus naar keuze: champignonsaus, pepersaus, wildroomsaus, graanmosterdsaus, witte druivensaus	
Everzwijnfilet in een wildroomsaus	18,20 €/pers
Parelhoenfilet in witte druivensaus	18,20 €/pers
Orloff-gebraad met champignonsaus	15,40 €/pers
Filet van Mechelse koekoek	17,20 €/pers
<i>In een fijn mosterdsausje afgewerkt met gebakken witloof</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>	
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

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.

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

Stoofpotjes

Stoofpotje van everzwijn	20,20 €/kg
Stoofpotje van hert	22,70 €/kg
Bereide kalfsfricassee	18,20 €/kg
Vol au vent	15,25 €/kg
Varkenswangetjes op bourgondische wijze	21,60 €/kg
Vegetarische vol au vent (per 500 g)	7,50 €/500 g

Aardappelbereidingen

Kroketten (per 12 st)	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
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)	1,40 €/st
<i>Tartaar, cocktail, provinciaal, curry, look</i>	

Gezellig tafelen

Gourmet	11,00 €/pers
Biefstuk, kalkoenfilet, kaasworstje, kipsaté, varkenshaasje, hamburger, lamskotelet	
Kidsgourmet	4,00 €/pers
Hamburger, chipolataworstje, kalkoenfilet	
Gourmet special	14,00 €/pers
Gemarineerde kalkoenfilet, lamskotelet, botersteak, varkenshaasje, kipsaté, scampi-brochetje, zalmhaasje	
Gourmet de luxe	18,00 €/pers
(verkrijgbaar vanaf 5/12/'20 t.e.m. 17/1/'21)	
Eendenborstfilet, lamskotelet, hertensteak, everzwijnfilet, Spaanse varkensrug Duroc, entrecôte van Agnus Beef	
Fondue (350 g/pers)	9,85 €/pers
Runds- en varkensvlees, kalkoenfilet, gekruide bolletjes en spekrolletjes	
Kidsfondue	4,00 €/pers
Kalkoenfilet, gekruide bolletjes, chipolata en spekrolletjes	
Fondue special (350 g/pers)	11,30 €/pers
Gemarineerd runds-, varkensvlees en kalkoenfilet, gekruide bolletjes, spekrolletjes en scampi's	
Fondue bourguignon	13,00 €/pers
Fondueschotel met enkel 1 ^{ste} keus runds- en kalfsvlees	
Portie gekruide bolletjes (15 st)	3,00 €/portie
Portie spekrolletjes (15 st)	3,00 €/portie
Portie mini-scampibrochetjes (4x2 st)	9,00 €/portie
Portie pannenkoekendeeg (2 pers)	1,50 €/portie

Toestellen

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

Schotels en buffetten (op 24 en 31/12 afhalen vanaf 11 u)

Kaasschotel*

Als hoofdgerecht (+/- 300 g/pers) 14,00 €/pers

Als dessert (+/- 150 g/pers) 10,50 €/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* (min. 4 pers.) 25,00 €/pers

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

Koud buffet* (min. 4 pers.) 24,00 €/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 gearneerd met seizoensgroentjes, aardappelsalade en heerlijke sausjes van cocktail en tartaar.

Charcuterieschotel* 10,00 €/pers

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

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
Kalfsgebraad
Osso buco van kalf

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

Wild en gevogelte

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

Hertenfilet
Hertengebraad
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	2,00 €/st
Chocomousse met advocaat	2,35 €/st
Vanillecreme met speculoos	2,00 €/st
Roomrijst met kriekjes	2,00 €/st
Tiramisu	2,15 €/st
Dessert van de chef	2,15 €/st

Brood

Stokbrood wit

Assortiment mini pistolets (4 ≠ soorten, 12st)

Noten-rozijnenbrood *Ideaal bij uw kaasshotel*

Houthakkersbrood

Menu 1

Gevulde Noordzeeschelp*

*

Tomatensoep met
balletjes

*

Mechelse koekoek in
graanmosterdsaus

24,00 €/pers

Menu 2

Koninginnehapje

*

Bloemkool-broccolisoe
met beenhamreepjes

*

Everzwijnfilet in een
wildroomsaus

25,00 €/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 maandag 20/12** (voor kerst) **of maandag 27/12** (voor nieuwjaar) bij ons binnen zijn. Dan kunnen wij alles met de grootste zorg voorbereiden!!

DONDERDAG 23 EN 30/12: online bestellen enkel mogelijk tot 9.00 u
VRIJDAG 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!!**

Wij wensen iedereen fijne feestdagen !!

Hou het gezond en veilig!!

Bedankt voor het vertrouwen en de steun!!

*Vanwege,
Wim, Christine en het ganse team*

December 2021: deze prijslijst vervangt alle voorgaande

Openingsuren eindejaar

	Winkel	Bestellingen afhalen
Do. 23/12	Gesloten	10.00 – 11.00 u en 14.00 – 15.00 u
Vrij. 24/12	08.00 – 14.00 u	08.00 – 16.00 u
Zat. 25/12	Gesloten	10.30 – 12.00 u
Zon. 26/12	08.00 – 12.00 u	08.00 – 12.00 u
Ma. 27/12	08.00 – 12.30 u en 13.30 – 15.00 u	08.00 – 12.30 u en 14.00 – 17.00 u
Di. 28/12	Gesloten	Gesloten
Woe. 29/12	08.00 – 12.30 u en 13.30 – 18.00 u	08.00 – 12.30 u en 14.00 – 18.00 u
Do. 30/12	Gesloten	10.00 – 11.00 u en 14.00 – 15.00 u
Vrij. 31/12	08.00 – 14.00 u	08.00 – 16.00 u
Zat. 1/1	Gesloten	10.30 – 12.00 u
Zon. 2/1	08.00 – 12.00 u	08.00 – 12.00 u
Ma. 3/1	08.00 – 12.30 u en 13.30 – 15.00 u	08.00 – 12.30 u en 14.00 – 17.00 u
Di. 4/1	Gesloten	Gesloten
Woe. 5/1	Gesloten	Gesloten
Do. 6/1	Gesloten	Gesloten
Vanaf vrij. 7/1 gelden terug de normale openingsuren.		

PROOST
OP HET
Leven
OP ELKAAR
en op een
GEWELDIG
NIEUWJAAR

