

Van Hoecke Filip

Kwaliteitsslagerij

Eindejaarsfolder 2024-2025

APERITIEFHAPJES

- ◆ Assortiment warme hapjes € 1,50/stk
- ◆ Aperioboutjes € 0,80/stk
- ◆ Mini kaaskroket € 0,50/stk
- ◆ Mini garnaalkroket € 0,70/stk

SOEPEN

- ◆ Aspergeroomsoep € 5,50/L
- ◆ Tomatenroomsoep € 5,00/L
- ◆ Kastanje crèmesoep met spekjes € 6,00/L
- ◆ Butternutcrème met Augustijn en Gandaham € 6,00/L

VOORGERECHTEN

- ◆ Verse garnaalkroket € 3,50/stk
- ◆ Verse kaaskroket € 2,00/stk
- ◆ Verse Superanohamkroket € 2,50/stk
- ◆ Gevulde videe met kip € 3,50/stk
- ◆ St.-Jacobsschelpen € 8,20/stk
- ◆ Scampi's van het huis € 9,50 pp
- ◆ Vispannetje € 9,50 pp
- ◆ Tongrolletjes van de chef € 9,50 pp
- ◆ Garnalencocktail dagprijs

KOUDE BUFFETTEN

♦ Koude schotel:

Tomaat- garnaal, kip, ei, rauwe- en gekookte ham, salami, varkensgebraad, rundsrosbief, sausjes, verse groenten, aardappelsalade en vers fruit € 21,00 pp

♦ Feestelijk gegarneerd buffet:

Tomaat- garnaal, kip, ei, rauwe- en gekookte ham, salami, varkensgebraad, rundsrosbief, gerookte- en verse zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, perzik met tonijn, sausjes, verse groenten, aardappelsalade en vers fruit € 29,00 pp

♦ Feestelijk gegarneerd visbuffet:

Tomaat-garnaal, gerookte- en gekookte verse zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, gerookte makreel, perzik met tonijn, ei, sausjes, verse groenten, aardappelsalade en vers fruit € 25,00 pp

♦ Kaasplank:

Assortiment Belgische en Franse kazen, vers fruit, noten en verschillende broodsoorten. € 23,00 pp
- Hoofdgerecht (± 350 gram) € 15,00 pp
- Dessert (± 200 gram)



DIVERSEN

- ♦ Verse warme groenten € 6,00 pp
- ♦ Boeket verse groenten: sla, tomaat, geraspte wortelen, boontjes, komkommer en aardappelsalade € 5,00 pp
- ♦ Assortiment koude sauzen: mayonaise, cocktail, tartaar € 2,00 pp

AARDAPPELBEREIDINGEN

- ♦ Verse kroketten € 0,30/stk
- ♦ Aardappelpuree € 8,00/kg
- ♦ Gratin dauphinois € 9,00/kg

SUGGESTIES VAN UW SLAGER

- ♦ Eerste keus runds-, varkens-, kalfs-, en lamsvlees
- ♦ Verse konijnen, kalkoenen, parelhoentjes, kwarteltjes en fazanten
- ♦ Herten-, hazen-, en everzwijnvlees
- ♦ Andere suggesties? Vraag er zeker naar!

- ♦ Vraag vrijblijvend verdere inlichtingen
- ♦ Indien mogelijk, gelieve tijdig te bestellen

BEREIDE GERECHTEN

Om praktische redenen zijn alle bereidingen verkrijgbaar vanaf 2 personen

- ◆ *Varkensgebraad Prince Orloff* € 13,00 pp
- ◆ *Rundstong in Madeirasaus* € 13,00 pp
- ◆ *Tongrolletjes op Oostendse wijze* € 22,00 pp
- ◆ *Varkenswangetjes met Maredsousbier* € 20,00 pp
- ◆ *Everzwijnragout met Rodenbach* € 20,00 pp
- ◆ *Varkenshaasje opgevuld met spek en kruidenkaas met lichte graanmosterdsaus* € 20,00 pp
- ◆ *Opgepulde kalkoen met portosaus (vanaf 4 personen)* € 20,00 pp

AMBACHTELIJK BEREIDE WARME BEENHESP (CLASSIC)

- ◆ *± 350 g beenhesp per persoon*
- ◆ *Groenten: sla, tomaten en geraspte wortelen*
- ◆ *Fruit: ananas, perzik en peer*
- ◆ *Warme sauzen: champignonroomsaus en Provençaalse saus* € 20,00pp
- ◆ *Koude sauzen: mayonaise en cocktail*
- ◆ *Verse kroketten (7stuks pp)*

AMBACHTELIJK BEREIDE WARME BEENHESP (ROYALE)

- ◆ *± 350 g beenhesp per persoon*
- ◆ *Boeket warme groenten*
- ◆ *Opgepulde appel met veenbessen*
- ◆ *Warme sauzen: champignonroomsaus en Provençaalse saus* € 24,00pp
- ◆ *Verse kroketten (7stuks pp)*

BAKKEN OP TAFEL

- ♦ **Fondue (± 350g vlees):** € 12,00pp
assortiment varken, rund, balletjes, worstjes en kip
- ♦ **Fondue extra (± 400g vlees):** € 14,00pp
assortiment varken, rund, kalf, balletjes, worstjes en kip
- ♦ **Kinderfondue (± 200g vlees):** € 8,00pp
assortiment balletjes, worstjes en kip
- ♦ **Gourmet:** steak, kipfilet, steak-maison, saté, chipolata, lamskotelet, pepermedallion en cordon-bleu € 13,00pp
- ♦ **Gourmet extra:** steak, kipfilet, steak-maison, saté, chipolata, lamskotelet, cordon-bleu, kipsaté, gemarineerd kalkoenlapje en zwitsers schijfje € 17,00pp
- ♦ **Kindergourmet:** zwitsers schijfje, chipolata, saté en kipfilet € 8,00pp
- ♦ **Luxegourmet:** gemarineerd kippenbrochetje met ananas, pepersteak, wildsteakje, kruidig varkenshaasje, lamskroontje met kruidenboter, BBQ-steakje, zalmfilet, scampibrochetje en cocquille met spek € 23,00pp

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Week van 16/12/2024 t.e.m 22/12/2024

Maandag: **Gesloten**
Dinsdag: 7h30-12h30 / 13h30-18h00
Woensdag: 7h30-12h30 / 13h30-18h00
Donderdag: 7h30-12h30 / Namiddag gesloten
Vrijdag: 7h30-12h30 / 13h30-18h00
Zaterdag: 8h00 - 12h30 / Namiddag gesloten
Zondag: 8h00 - 12h30

Week van 23/12/2024 t.e.m 29/12/2024

Maandag: **Gesloten**
Dinsdag: 10h00 - 16h00
Woensdag: 10h00 - 12h00
Donderdag: **Gesloten**
Vrijdag: 7h30-12h30 / 13h30-18h00
Zaterdag: 8h00 - 12h30 / Namiddag gesloten
Zondag: 8h00 - 12h30

Week van 30/12/2024 t.e.m 05/01/2025

Maandag: **Gesloten**
Dinsdag: 10h00 - 16h00
Woensdag: **ENKEL AFHAAL BESTELLINGEN (10h - 11h)**
Donderdag: **Gesloten**
Vrijdag: **Gesloten**
Zaterdag: 8h00 - 17h00
Zondag: 8h00 - 12h30



Kanaalstraat 83
9940 Ertvelde-Rieme

Tel: 09/343.03.86

www.slagerijvanhoecke.be

