



Suggesties

voor uw

Feestmenu

Culinaire Slagerij

Filip & Annemie Van Zele - De Smet
Boekhoutedorp 1 • 9961 BOEKHOUTE

Aperitiefhapjes

Huisbereide ovenhapjes: <i>mini-pizza, -quiche, -vidé, -kaasvidé</i>	€ 0,80 /stuk
Tapasbordje (vanaf 4 personen) <i>Gedroogd hertenvlees, salami van het huis, hertenworstje, rilette, olijven, zongedroogde tomaten, gevulde peppadew, Oud Bruggekaas, geitenkaasje, tapenade met crackers.</i>	€ 8,00 /pers

Zelf een hapje of bordje maken: wij hebben een uitgebreid assortiment huisgemaakte wildterrines van hert, fazant, wilde eend, everzwijn of haas, met meerdere soorten konfijten, alsook ganzenrilette, kwartelmousse en tapenades.

Soepen

Kreeftensoep	€ 10,00 /l
Witloofsoep met zalmsnippers	€ 7,00 /l
Pompoensoep met croutons	€ 6,00 /l
Tomatensoep met balletjes	€ 5,00 /l

De soepen (0,5l) kunnen ook als aperitiefhapje geserveerd worden.

Koude voorgerechten

vanaf 2 pers. per gerecht

Carpaccio van hert met zijn garnituur	€ 9,50 /pers
Carpaccio van rund met zijn garnituur	€ 9,00 /pers
Gevarieerd vissersbordje met zijn garnituur	€ 12,00 /pers

Warme voorgerechten

vanaf 2 pers. per gerecht

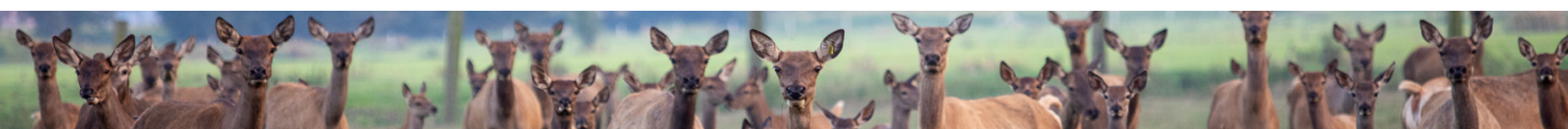
Kabeljauwhaasje met krokante groentjes	€ 12,00 /pers
Sint-Jacobsvruchten in vissaus met garnaaltjes	€ 12,00 /pers
Verse garnaalkroketten	€ 4,00 /stuk
Verse kaaskroketten	€ 2,20 /stuk

De voorgerechten zijn ook als hoofdgerecht te verkrijgen, in aangepaste hoeveelheden.

Aardappelbereidingen

VVerse aardappelkroketten	€ 0,25 /stuk
Verse voorgebakken frieten	€ 3,50 /kg
Gebakken krielaardappeltjes	€ 2,80 /pers
Gratin dauphinois	€ 3,80 /pers
Amandelkroketten	€ 0,45 /stuk

Er is ook een uitgebreid assortiment diepvriesproducten: pommes duchesse, pommes pin, aardappelnootjes en rösti.



Hoofdgerechten

vanaf 2 pers. per gerecht

Eendenborstfilet met sinaasappelsaus	€ 22,50 /pers
Gevulde parelhoenfilet (champignon, pistache, truffel) met druivensaus	€ 23,50 /pers
Gevulde kalkoenfilet (appel en bosbes) met veenbessensaus	€ 15,50 /pers
Gevuld varkenshaasje met champignonsaus	€ 14,95 /pers

Alle sausen zijn apart verkrijgbaar.

Wildvang paling

op de wijze van 't Cleylantshof

Paling van 't huis (dragonsaus en spekjes)	€ 27,00 /pers
Gebakken paling met tartaar en citroen	€ 29,00 /pers
Paling in de room	€ 29,00 /pers
Paling met kreeftensaus	€ 27,00 /pers
Paling in 't groen	€ 27,00 /pers
Paling op provençaalse wijze	€ 27,00 /pers

Specialiteit van het huis

vanaf 2 pers. per gerecht

Hertenkroontje met champignonsaus of wildsaus met veenbessen	€ 26,50 /pers
Hertenkalffilet met champignonsaus of wildsaus met veenbessen	€ 26,50 /pers
Hertenmedaillon met champignonsaus of wildsaus met veenbessen	€ 21,50 /pers
Bereide hertenragout met jagersaus	€ 16,50 /pers

Alle sausen zijn apart verkrijgbaar.

Bij het hoofdgerecht is een assortiment groenten of fruit inbegrepen.

U heeft keuze uit:

Ofwel A: assortiment warme groenten

Boontjes in spek

Gekarameliseerd witloof

Assortiment Vlaamse groenten

Spruitjes

Ofwel B: assortiment van fruit

Appel met veenbessen

Gestoofd peertje

Gekarameliseerde ananas

Krieken

De warme groenten en fruit zijn ook apart verkrijgbaar.

€6,00 /pers

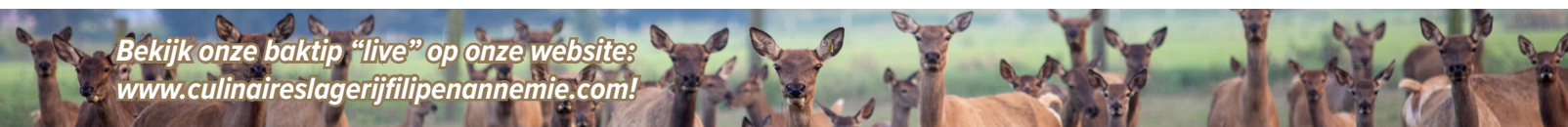
Alle warme gerechten dienen, afgedekt met aluminiumfolie, nog ongeveer 1u30 opgewarmd te worden in een voorverwarmde oven op 120°C.

Onze specialiteit in vers vlees: hertenkalf van eigen boerderij!

Hertenkalffilet	€ 52,50 /kg
Filet pur van hertenkalf	€ 52,50 /kg
Hertenkroontje	€ 49,50 /kg
Hertenboutgebraad / hertensteak	€ 34,00 /kg
Verse hertenragout	€ 21,50 /kg
Bereide hertenragout	€ 25,50 /kg
Hertengyros	€ 19,75 /kg
Wildfond	€ 16,00 /l

Andere vleessoorten zijn ook te verkrijgen op bestelling.

Bekijk onze baktip "live" op onze website:
www.culinareslagerijfilipenannemie.com/

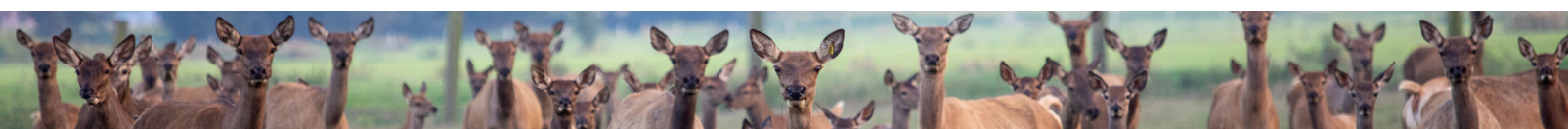


Warme beenham Artisanale beenham met keuze uit provençaalse saus, champignonsaus of groene pepersaus Warme groenten: boontjes in spek, gekarameliseerd witloof, Vlaamse groenten, spruitjes	€ 15,50 /pers
Fondue de luxe Blokjes hertenkalfsteak, rundssteak, kippenfilet, kalkoenfilet, scampi, chipolata, spekrolletje en gekruide gehaktballetjes	€ 12,00 /pers
Fondue Blokjes rundssteak, varkensvlees, kippenfilet, kalkoenfilet, chipolata, spekrolletje en gekruide gehaktballetjes	€ 10,50 /pers
Kinderfondue Grillworstje, chipolata, spekrolletje en gekruide gehaktballetjes	€ 7,00 /pers
Gourmet de luxe, steengrill en teppanyaki Hertenkalfsteak, rundssteak, kalkoenmedaillon, varkensspies, hertenmerguez, lamskoteletje, kippenfilet, gemarineerde scampi, hertengyros, hertenburger met pesto en parmezaan, pannenkoekendeeg (*)	€ 16,00 /pers
Gourmet Rundssteak, kalkoenmedaillon, chipolata, Spaanse burger, hoeveburger, kaasburger, kipschnitzel, grillworstspiesje, pannenkoekendeeg (*)	€ 12,50 /pers
Kindergourmet Chipolata, kipschnitzel, Spaanse burger, kaasburger, grillworstspiesje, pannenkoekendeeg (*)	€ 8,50 /pers
Bij fondue, gourmet, steengrill en teppanyaki is er keuze uit: Koude groentenschotel: <i>Aardappelsalade, pastasalade, gemengde sla, tomaat, wortelen, rauwkostsalade</i>	€ 6,50 /pers
Koude & warme sausjes	€ 1,00 /pers

(*) Pannenkoekendeeg enkel verkrijgbaar in de eindejaarsperiode.



Gevulde kalkoen € 25,75 /kg
met champignon, foie d'oie, pistache, truffel
(2 tot 5 kg) is te verkrijgen op bestelling
Indien gebakken : + € 8,00 /stuk



Koud vleesbuffet

€ 17,75 /pers

Charcuterie: hamrolletje met asperges, rosbief, gevulde parelhoen, Ardeens varkensgebraad, hoevekoek, filet d'Ardenne, hertensalami, eigenbereide wildterrinen, kippenboutje

Gepresenteerd met rauwe groenten, aardappelsalade, pastasalade en bijpassende sausjes.

Extra's:

+ meloen met rauwe ham

+ € 3,00 /pers

+ tomaat met grijze garnalen

+ € 4,00 /pers

Gemengd vlees-vis buffet

€ 23,50 /pers

Vis:

Gerookte zalm, gestoomde zalm, scampi, visterrine, gerookte makreel, tomaat met grijze garnalen, eitje met krab

Vlees:

Rauwe ham met meloen, hamrolletje met asperges, rosbief, eigenbereide wildterrinen met uienkonfijt, gevulde parelhoen

Gepresenteerd met rauwe groenten, aardappelsalade, pastasalade en bijpassende sausjes.

De samenstelling van het buffet kan aangepast worden naargelang het seizoen.

Kaasschotel

€ 16,50 /pers

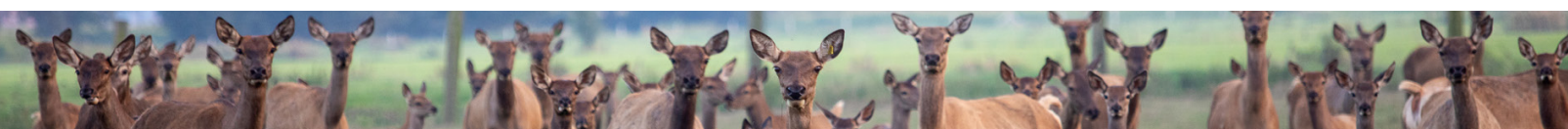
Diverse kaassoorten gegarneerd met vers en gedroogd fruit en een notenmengeling

Dessert

Er is gebak, buches (chocolade–slagroom–crème au beurre) of petit fours van bakkerij Dhaese te verkrijgen, vraag in de winkel naar hun folder.



**Onze specialiteit:
hertenkalf van eigen boerderij!**



Bestel tijdig!

Bestellingen voor kerst

worden aangenomen t.e.m. dinsdag 19 december

Bestellingen voor oud en nieuw

worden aangenomen t.e.m. dinsdag 26 december

Gelieve er rekening mee te houden dat bij de afhaling van de menu's een waarborg gerekend wordt voor de schotels.

Betaling met Bancontact, Maestro en Payconiq mogelijk.

Indien u dit wenst, kunt u uw borden vooraf binnenbrengen zodat wij ze kunnen beleggen en garneren.

Openingsuren


tijdens de eindejaarsperiode:

Vrijdag	22 december 2023	07.30 - 12.30 uur
Zaterdag	23 december 2023	07.30 - 12.30 uur
Zondag	24 december 2023	07.30 - 12.30 uur en 13.30 - 17.00 uur
Maandag	25 december 2023	09.00 - 12.00 uur
Dinsdag	26 december 2023	07.30 - 12.30 uur en 13.30 - 18.00 uur
Woensdag	27 december 2023	gesloten
Donderdag	28 december 2023	07.30 - 12.30 uur en 13.30 - 18.00 uur
Vrijdag	29 december 2023	07.30 - 12.30 uur
Zaterdag	30 december 2023	07.30 - 12.30 uur
Zondag	31 december 2023	07.30 - 12.30 uur en 13.30 - 17.00 uur
Maandag	1 januari 2024	09.00 - 12.00 uur
Dinsdag	2 januari 2024	07.30 - 12.30 uur en 13.30 - 18.00 uur

*Filip & Annemie en het hele team
wensen u warme en gezellige feestdagen.*



Culinaire Slagerij
Filip & Annemie
Van Zele - De Smet

Boekhoutedorp 1
9961 BOEKHOUTE
T 09 373 94 67  
www.culinareslagerijfilipenannemie.com