

Vers vlees

Of bent u, beste klant, zelf de meesterkok? Dan hebben wij alles wat u nodig heeft voor een groot succes bij uw genodigden !

- Runds: rosbeef, filet puur, entrecôte, tournedos,...
- Varkens: haasje, filetgebraad, hespengebraad, orloff, ardens, gemarineerd
- Kip: filet, billen, bouten, kotelet,...
- Kalfs: gebrad, filet puur, medaillon, schenkel,...
- Kalkoen: filet, lapje, billen,...

Iets anders

Alle soorten wild zijn verkrijgbaar op bestelling

- Parelhoenfilet
- Eendefilet
- Struisvogelfilet
- Lams: filet, kroontje, kotelet
- Hertefilet
- Konijnenbillen

Charcuterieschotel (min. 4 pers.) € 6.95/p.p.

Kaasschotel

- Hoofdgerecht 250 g/p.p. € 8.95/p.p.
- Dessert 150 g/p.p. € 6.95/p.p.

Gemengd: kaas en charcuterie € 8.25/p.p.

Koude buffet € 15.50/p.p.

Tomaat garnaal, rauwe ham met meloen, opgevulde eitjes, perzik opgevuld met tonijn, rosbeef en varkensgebraad, kippenboutje met ananas, kalkoengebrad met fruit, frikandon met kriekjes, hespenrolletjes met asperges aangevuld met verse groenten, aardappelsla, koude sauzen en een broodassortiment

Luxe koude buffet € 19.95/p.p.

Versierde roze zalm, tomaat garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, boereham met meloen, hespenrolletje met asperge, gevulde eitjes, gevulde perzik met tonijn, kippenboutje met fruit, frikandon met krieken, runds- en varkensgebraad aangevuld met verse groenten, aardappelsla, aangepaste sauzen en een broodassortiment.

BREUGHELTAFEL € 14,75/pp

- Witte en zwarte beuling met appelmoes
- Frikandon met krieken
- Runds- en varkensgebraad
- Kippenboutjes met ananas
- Boerekop met mosterd
- Diverse patésoorten met confituur
- Boerenham met meloen
- Ovenspek, gekookt spek, mosterdrol
- Droge worsten
- Diverse Franse kazen
- Aanvulling met verse groenten
- Aardappelsla, aangepaste sauzen
- Broodassortiment met boter
- Eigen bereid dessert

- Rijstpap met bruine suiker
- Chocolademousse

LUXE BREUGHELTAFEL € 16,50/pp

Idem als Breugheltafel met als aanvulling 2 à 3 warme gerechten naar keuze en volgens aantal personen.

- Konijn met pruimen
- Gehaktballen in tomatensaus
- Ribbekes
- Kippenkoteletjes in saus
- Warme beenham
- soep naar keuze + € 1.50/p.p.

NIET TE VERGETEN !!!

Verrassingsbrood gevuld met 40 mini sandwiches
Heerlijk als apéro, tussendoortje of voor in de vroege uurtjes
€ 32.00 (8 à 10 pers.)
in krokodil + € 7,50

Wok

Familie Wok € 13,60/pp

- Kip zoetzuur met fijne groentjes en rijst
- Varkensreepjes van de chef met spirelli
- Rundsvlees met tagliatelli en groenten
- Zigeunerreepjes met gebakken aardappelen
- Gebakken fruit met ijs

Feest Wok € 17,60/pp

- Scampi van de chef
- Lamsfilet in saus met krielaardappeltjes en groentjes
- Kalfssneetjes met groenten en noedels
- Vispannetje met groentjes en puree
- Gebakken fruitkorfje

Gelieve uw bestelling te komen plaatsen in de winkel aub.

Wenst u meer informatie over wokken:
vraag het ons, eveneens wokken te gebruiken.

*De Vleeshoeve dankt u voor het vertrouwen
en wenst u alvast smakelijke eindejaarsfeesten
en het allerbeste voor het nieuwe jaar !!*

Rudy, Gerda, Charlotte, Wannas en ons team

OPENINGSUREN

maandag	21 dec - 28 dec	8.30 - 18.00
dinsdag	22 dec - 29 dec	8.30 - 18.00
woensdag	23 dec - 30 dec	8.30 - 18.00
donderdag	24 dec - 31 dec	8.30 - 16.00
vrijdag	25 dec EN 1 jan afhaling	11.00 tot 12.00
zaterdag	26 dec - 2 jan	10.00 - 18.00
zondag	27 dec - 3 jan	Gesloten

DE VLEESHOEVE

Feestfolder 2009-2010

Hollebeek 61 - 9140 Temse

TEL 03 771 61 73

FAX 03 771 52 57

Ook dit jaar hebben wij ons best gedaan om u een gevarieerde folder aan te bieden. Het is immers veel ontspannender en gezelliger als u als gastvrouw of gastheer mee kunt feesten en genieten van een zorgeloze avond. Om teleurstellingen te vermijden vragen wij u vriendelijk om tijdig uw keuze aan ons mee te delen.

www.devleeshoeve.be
info@devleeshoeve.be

Gezellig hapje vooraf

Warm

- Mini worsten broodjes € 0.60/St
- Mini videe € 0.55/St
- Mini visvidee € 0.55/St
- Mini pizza € 0.55/St
- Mini videe kaasvulling € 0.55/St
- Hesp en kaasrolletjes € 0.55/St
- **Een assortiment van 30 stuks** € 14.95

Koud

- Coctail glaasje;
 - Gevuld met grijze garnalen € 1.50/St
 - Gevuld met ham en meloen € 1.50/St
- Lepelhapje:
 - Gerookte zalm € 1.25/St
 - Gerookte heilbot € 1.25/St
 - Scampi € 1.25/St

Soepen

- Romig soepje van bospaddestoeltjes met stukjes ham € 3.50/L
- Tomatenroomsoep met balletjes € 3.00/L
- Aspergeroomsoep met stukjes asperge € 3.50/L
- Romig soepje van parelhoen € 3.50/L
- Ossenstaart soep € 3.50/L
- Romig soepje van Belgisch lof € 3.00/L
- Kruidig soepje van forel € 4.90/L

Koude voorgerechten

- Duo van gedroogde – boerenham met meloen € 5.25/p.p.
- Bordje wildpastei met winterse garnituur € 5.25/p.p.
- Garnaalcoctail “topper” € 6.55/p.p.
- Zeevruchtencoctail “topper” € 5.85/p.p.
- Taartje van gerookte zalmousse € 6.10/p.p.
- Trio van Hoeve specialiteit “topper” € 7.95/p.p.
- Kalfscarpatio met tonijncreme € 9.70/p.p.
- Waaier van zeespecialiteiten € 7.55/p.p.

Warme voorgerechten

- Huisgemaakte garnaal kroket € 1.75/St
- Huisgemaakte kaaskroket € 1.00/St
- Opgevuld kwarteltje “topper” € 7.45/p.p.
- Scampi van de chef (6 st) € 8.95/p.p.
- Feestpannetje sint jacob € 7.70/p.p.
- Oostends vissersvlootje € 6.90/p.p.
- Koninginne hapje (videe) € 2.50/st

Hoofdgerechten kant en klaar

- Lamsfilet in mosterdsaus € 15.50/p.p.
- Varkenshaasje in grand-veneursaus € 11.50/p.p.
- Parelhoenfilet “fine champagne” € 12.50/p.p.
- Kalkoenfilet met saus naar keuze € 11.25/p.p.
- Reuze vleesbrochet (runds, kalfs, hert, everzwijn) € 15.95/p.p.
- Hertekalf in verfijnde wildsaus € 18.20/p.p.
- Orloffgebraad (sneetjes varkensvlees belegd met kaas en ham bedekt met een lichte champignonsaus € 10.95/p.p.
- Carousel van wild op Bourgondische wijze (filet van hertenkalf, stoofpotje van everzwijn en eend à l’orange) € 17.95/p.p.
- Eend à l’orange € 14.95/p.p.
- Warme beenham € 11.95/p.p.

Al onze vlees- en gevogeltegerechten zijn voorzien van aangepaste sausen, aardappelbereidingen (Kroketten, gratin dauphinois, puree)

Alsook een uitgebreide groentenkrans

- Vissersbord met puree (paling, scampi, tongrolletjes) € 14.99/p.p.
- Normandische visschotel (Tongrolletjes, paling, garnalen, roomsaus) € 15.15/p.p.
- Scampi van de chef (9 stuks) € 13.10/p.p.

Al onze visgerechten worden voorzien van aardappelpuree, tenzij u iets anders bestelt.

Een topper van de hoeve

Gevulde kalkoen ovenklaar € 11.95/Kg
(= Ontbeende kalkoen, opgevuld met gehakt, champignons, stukjes kalkoen)

Gevulde parelhoen ovenklaar € 12.95/Kg
(= Uitgebeende parelhoen met vulling van parelhoenfilet, champignons, gehakt, geschikt voor 4 à 5 personen)

Gevulde kalkoen filet € 13.50/Kg
(= Wit van kalkoen gevuld met gehakt, champignons, stukjes kalkoen)

Ook te verkrijgen

- Aardappelkroketten € 0.20/St
- Aardappelpuree € 1.00/p.p.
- Gratin dauphinois € 2.00/p.p.
- Gevarieerde groentenschotel met aardappelsla € 4.00/p.p.
- Assortiment van warme groenten € 4.10/p.p.
- Gevulde appel met veenbessen (2 Stuks) € 1.25/p.p.
- Gestoofde peertjes in rode wijn (2 Stuks) € 2.00/p.p.
- Koude sauzen € 1.00/p.p.
- Huisgemaakte warme sauzen € 7.40/Kg
- Pannenkoekendeeg € 1.00/p.p.
- Broodassortiment (3 stuks) € 1.00/p.p.
- Broodassortiment (8 stuks) € 2.50/p.p.

Kinderveest

Fondue 200 g vlees/p.kind € 4.00/p.p.
Bollekes - worstjes en stukjes kip

Gourmet 200 g vlees/p.kind € 4.60/p.p.
Hamburger - worst - saté - kalkoenlapje - zigeunersteak

Aanvulling: verse groentenschotel € 4.00/p.p.
Koude sauzen € 1.00/p.p.

Men kan gebruik maken van onze chef platen aan € 10,00 stuk (waarborg € 50)

Fondue set 4 personen waarborg € 10.00
Gourmet sets 2 personen waarborg € 5.00
Wok 8 personen waarborg € 50.00

Familiemenu - € 21.85 p.p.

Zeevruchtencoctail
Parelhoenroomsoepje
Varkenshaasje grand veneur
Groenteweelde en kroketjes
Bisquit of ijstaart

Feestmenu - € 24.45 p.p.

Oostends vissersvlootje
Boschampignonsoep
Parelhoenfilet – fine champagne
Groentenboeket en kroketten
Bisquit of ijstaart

Hoevemenu - € 27.95

Pannetje Sint-Jacob
Roomsoepje van Belgisch lof
‘t fijnste van ‘t lam met wintervreugde en aardappeltjes van de cheffin
Bisquit of ijstaart

Verwenmenu - € 26,45 Koud & warm buffet

Voorgerechtenbuffet

tomaat gevuld met grijze garnaal
gedroogde ham met meloen
zalmfilet met garnituur
opgevuld eitje
opgevlude perzik
kippenboutje met ananas
aangevuld met verse groenten,
sauzenen aardappelsla
broodassortiment en boter

stoofpotje van het beste ui de wereldzeeën
filet van het varken met een saus
fantasie van ‘t fijnste van de kalkoen
aangevuld met groentenweelde
en aangepaste aardappelbereiding

Bisquit of ijstaart

minimum 10 personen

Warme buffetten

Fondue 400 g vlees/p.p. € 7.95/p.p.
Sappige, malse vleesblokjes die u laat sudderen in hete olie.
Runds - varkens - kip - kalkoen - gekruid varken - spekrolletje - grillworst - gemengde gehaktballetjes

Gourmet 400 g vlees/p.p. € 9.10/p.p.
Dit minikokkerellen samen met uw gasten wordt een groot festijn. Runds-tournedos - varkenstournedos - kalkoen- en kiplapje - cordon blue - chipolata - schnitzel - saté - hamburger - zigeunersteak en lamskotelet

Gourmet “SPECIALE”/p.p. € 9.75/p.p.
Pitta - gyros van kip - salchicha (gekruide worst) - Italiaans burgertje - haasje van de chef - pepersteak - gemarineerde kalkoen tornedos - griekse saté - gemarineerde lamskotlet - boccacini

Steengrill 400 g vlees/p.p. € 9.55/p.p.
Voor de liefhebber van een stukje vlees:
Rundstournedos - varkenstournedos - kalkoen - kip - kalfslapje - minisaté - lamskotelet - hamburger en worst

Primeur gourmet: 400 g/p.p. € 17.95/p.p.
Deze schotel biedt u een variëteit van verschillende wildsmaken.
Everzwijnfilet - hazefilet - wildsaté - lamskotelet - struisvogelfilet - parelhoenfilet - eendefilet - reefilet - hertekalffilet - kwarteleitje

Vis gourmet: 400 g/p.p. € 12.00/p.p.
Gemarineerde scampi’s - tongrolletje - zalmmedaillon - kabeljauwhaasje - gamba - pangasiusfilet

Vis fondue: 400 g/p.p. € 12.00/p.p.
Voor visfonue gebruikt u geen olie zoals voor vlees, maar wel visfond of visfumet.
Scampi’s - tongrolletjes - zalm - kabeljauw - pangasiusfilet - ...