Eindejaarsfolder
2026 - 2027

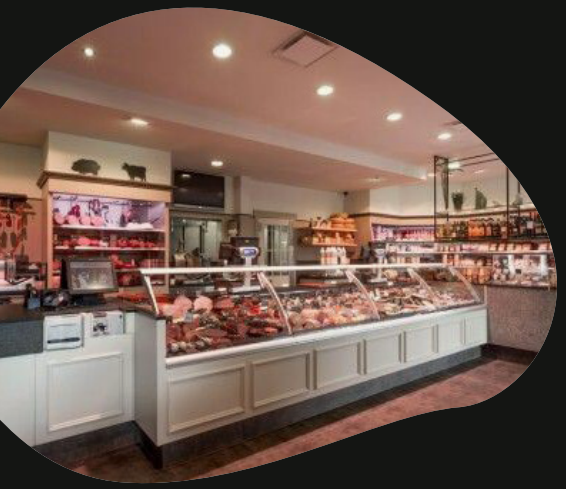
kwaliteitsslagerij

DE VLEESHOEVE

Ontdek ons feestelijke assortiment in deze folder
en sluit het jaar af met smaak!



van BOER tot BORD



OPENINGSUREN EINDEJAAR

Maandag
21 december • 28 december
8.00u - 16.00u

Dinsdag
22 december • 29 december
8.00u - 18.00u

Woensdag
23 december • 30 december
Gesloten

Donderdag
24 december • 31 december
9.00u - 14.00u
enkel afhalen bestellingen

Vrijdag
25 december • 1 januari
10.00u - 11.30u
enkel afhalen bestellingen

Zaterdag
26 december • 2 januari
Winkel: 10.00u - 16.00u
Afhalingen: 14.00u - 16.00u

Zondag
27 december • 3 januari
9.00u - 9.30u
enkel afhalen bestellingen

GESLOTEN
Van 4 tot en met 6 januari

kwaliteitsslagerij

DE VLEESHOEVE



SHARING IS CARING

Assortiment bladerdeeghapjes
12-15 min. op 180 °C in de oven

12 stuks € 14.00
30 stuks € 35.00
Ook apart verkrijgbaar: € 1.20/st

- Mini worstenbroodje
- Mini kaas en ham rolletje
- Mini pizza
- Mini vidé kaas
- Mini vidé kip
- Mini vidé vis

Tapasschotel - hoofdgerecht 4 personen € 60.00
Rijkelijk gevulde schotel met olijven, tapenades, speciale kazen, gerookte vleeswaren, salami, grissini stokjes, ...

Paté sharingschotel 4 personen € 28
Huisgemaakte paté's, wildpaté's, rillettes, konfijten, vers fruit en gedroogd fruit. Brood apart te bestellen

Warme tapasschotel 4 personen € 40
Kippenboutjes, ribbekes, gekruid spek, saté, worstjes, grillworst, gehaktballetjes, gevulde dadels, gevulde champignons, scampi's, croque monsieur en kruidenboter stokbrood
15 à 20 min. op 160°C in de oven

Bloemvormig brood Camembert € 12.95/st
12 à 15 min. op 180°C in de oven



VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten

Zelf te garneren 100 gr/ pp

- Vitello/kalfsrosbief € 49.95/kg
- Rundscarpaccio € 39.50/kg
- Pastrami runds € 43.65/kg

Warme voorgerechten

15 à 20min. op 160°C in de oven

- Koninginnehapje met een boter vidé koekje € 5.75/st
- Oostends vissersvlootje € 11.95/pp

Ambachtelijke kroketten

Goud bruin frituren op 180 °C

- Garnaal € 4.10/st
- Kaas € 2.10/st
- Kommetje garnituur voor bij de kroketten € 3.50/pp
- 2 broodjes bij een voorgerecht + boter € 0.85/pp



BEREIDE HOOFDGERECHTEN

Aardappelbereiding, groenten en saus inbegrepen

- Filet van het varken met saus € 19.95/pp
- Varkensgebraad "orloff " € 21.50/pp
- Kalkoenfilet met saus € 21.95/pp
- Parelhoenfilet fine-champagne € 24.95/pp
- Duo van wildstoofpot € 25.95/pp
- Hertenkalffilet in verfijnde wildsaus € 28.50/pp
- Bereid rundsstoofvlees € 17.95/pp
- Vol au vent € 17.95/pp
- Visserspotje tongrolletjes, zalm en scampi's € 23.95/pp
- Vegetarische chili sin carne € 16.50/pp
- Gestoofd appeltje met veenbessen € 1.85/st
  Apart bij te bestellen bij hoofdgerecht!!

Voor de kleinsten < 12 jaar

- Vol au vent, appelmoes en kroketjes € 8.95/pp
- Balletjes in tomatensaus, appelmoes en kroketjes € 8.95/pp

HUISGEMAAKTE SOEPEN

Per liter te bestellen

- Tomatensoep met balletjes € 5.00/l
- Soepje van bospaddenstoelen en stukjes ham € 7.50/l
- Broodje bij de soep € 0.40/st

TIP Soep opwarmen in een pot op het vuur. Niet te lang laten koken!

KEUZE SAUS

- Champignon
- Peper
- Grand veneur
- Bearnaise
- Mosterd
- Fine champagne
- Provençaal
- Vleesjus
- Wild

KEUZE AARDAPPELBEREIDING

- Gebakken krielaardappelen
- Gratin aardappelen
- Aardappelpuree
- Kroketten
- Frieten

LEKKER GEMAKKELIJK!
Al deze gerechten dienen enkel nog opgewarmd te worden.

EEN STUKJE VLEES OM TE BRADEN IN DE PAN, IN DE OVEN, OP DE BBQ, ...

Runds wit blauw ras van eigen kweek

- Rosbief
- Chateaubriand (mager)
- Entrecote (vet rond het vlees)
- Zesrib (vet rond en in het vlees)
- Cote à los (vet en been rond het vlees)
- Tomahawk steak (vet en een lang been)
- Rundstong

Varkens

- Varkenshaasje (mager)
- Filet gebraad (van de rug)
- Hespengebraad (van de bovenbil)
- Orloff gebraad (gevuld met kaas en hesp)
- Spareribs

Lams

- Kroon (met beentjes)
- Bout (met of zonder been)
- Filet
- Steak

Kalfs

- Gebraad (mager)
- Entrecote (vet rond het vlees)

Wild

- Hert
- Hertenkalf
- Haas
- Fazant
- Everzwijn
- Kangoeroe



Alle soorten wild zijn verkrijgbaar op bestelling



Gevogelte

- Parelhoen
- Parelhoenfilet
- Kalkoenfilet € 19.20/kg
- **Vers gevulde kalkoen € 19.95/kg vanaf 8 pers**
  Uitgebeende kalkoen, opgevuld met gehakt, champignons, rozijnen, geroosterde ajuin, gedroogde ham en stukjes kalkoenfilet.
- **Vers gevulde kalkoenfilet € 21.95/kg vanaf 2 pers**
  Wit van kalkoen, gevuld met gehakt, champignons, rozijnen, geroosterde ajuin, gedroogde ham en stukjes kalkoenfilet.
- **Vers gevulde parelhoen € 23.95/kg 4-6 pers**
  Uitgebeende parelhoen met een vulling van gehakt, champignons, rozijnen, geroosterde ajuin, gedroogde ham en stukjes parelhoenfilet.



BIJGERECHTEN

- Verse kroketten € 0.35/st
- Verse, voorgebakken frieten € 3.75/kg
- Aardappelpuree € 10.95/kg
- Gratin aardappelen € 13.95/kg
- Gebakken krielaardappelen € 10.95/kg
- Warme groenten assortiment € 6.00/pp
- Gestoofd appeltje met veenbessen € 1.85/st
- Warme sauzen vanaf € 14.00/l
- Koud groenten assortiment € 6.50/pp vanaf 2 personen. Pasta en aardappelen inbegrepen
- Koude sauzen € 1.20/pp vanaf 4 pers - 6 soorten/pp
- Broodjes (3/pp) + boter € 1.20/pp

AU BAIN-MARIE
Vanaf 10 personen
Waarborg/toestel € 25.00
Huur/toestel € 3.00
Kaars € 2.00
Zolang de voorraad strekt

SAMEN GEZELLIG AAN TAFEL...

- **Gourmet € 12.95/pp**
  Gemarineerde steak, varkens mignonette, gemarineerd kalkoenlapje, kippenlapje, cordon bleu, chipolata, schnitzel, varkenssaté, hamburger, Italiaanse burger, kalfstournedos.

- **Gourmet speciale € 13.45/pp**
  Pita kip & varken, mergueze worst, Italiaanse burger, haasje van de chef, pepersteak, gemarineerde kalkoentournedos, varkenssaté, boccacini, gemarineerd lams.

- **Steengrill € 13.95/pp**
  Kruidenboter steak, haasje van de chef, crunchy kalkoen, gemarineerd kippenlapje, kalfslapje, varkenssaté, gemarineerd lams, hamburger, chipolata, blinde vink.

- **Wildgourmet € 22.95/pp**
  Everzwijn, hazenfilet, wildsaté, gemarineerde lamskotelet, mergueze worst, parelhoen, eenden filet, kangoeroe, hertenkalf, kwarteleitje.

- **Visgourmet € 15.95/pp**
  Gemarineerde scampi, tongrolletje, zalmmedaillon, kabeljauw, gamba, witvis filet, sint-jakobs vrucht.

- **Fondue € 11.95/pp**
  Runds, varkens, gemarineerde kip, kalkoen, grillworst, gekruid varkensvlees, spekrolletjes, gemengde gehaktballetjes.

- **Hamburger party € 16.50/pp vanaf 4 personen**
  5 mini broodjes pp (5 mini. afbakken op 180°c)
  5 verschillende burgertjes pp
  Assortiment groentjes, uitjes en sausjes

Voor kleine feestbeesten

- **Kinderfondue € 6.00/pp**
  Spekrolletjes, grillworst, kippen blokjes, kalkoen blokjes, gehaktballetjes.

- **Kindergourmet € 6.00/pp**
  Hamburger, Italiaanse burger, chipolata, saté, gemarineerd kippenlapje, kalkoenlapje.

VERHUUR MATERIAAL
Per toestel € 5.00

Tepanyaki plaat:
Groot 6-8 pers:
waarborg € 50.00
Klein 2-4 pers:
waarborg € 30.00

Fondue toestel:
Waarborg € 20.00
Fondue olie € 7.65/l

TAFEL SCHOTELS

- **Charcuterie schotel € 15.95/pp vanaf 2 personen**
  Diverse soorten fijne charcuterie, bijhorende slaatjes en garnituren.

- **Kaasschotel € 19.50/pp vanaf 2 personen**
  Een ruim assortiment aan gerijpte kazen, vers fruit, notenmengeling en gedroogd fruit.

- **Paté schotel € 12.95/pp vanaf 2 personen**
  Huisgemaakte paté's, wildpaté's, rilettes, konfijten, vers fruit en gedroogd fruit.

- **Tapasschotel - hoofdgerecht € 60.00 voor 4 personen**
  Rijkelijk gevulde schotel met olijven, tapenades, speciale kazen, gerookte vleeswaren, salami, grissini stokjes, ...



BROOD

- 8 kleine pistolets + boter € 4.50/pp
  Grof, wit, meergranen, noten/rozijnen en sandwiches.
- Notenbrood € 4.85/st
- Fruit & muesli brood € 5.35/st
- Noten–rozijnen brood € 5.30/st
- Stokbrood (wit) € 1.80/st
- Stokbrood (grof) € 1.90/st
- Stokbrood (meergranen) € 2.50/st
- Barra gallega rustiek € 2.10/st
- Pain d'antan (wit) € 3.40/st
- Pain d'antan (bruin) € 3.60/st
- Batard (wit) € 4.20/st
- Batard (bruin) € 4.70/st
- Fitness campagnard € 5.30/st
- Houthakkersbrood (wit/bruin) € 5.05/st
- Kroon van pistolets (wit/meergranen) € 4.45/st

DESSERT

- Rijstpap € 2.30/st
- Mini rijstpap € 1.30/st
- Chocolade mousse € 3.00/st
- Chocolade mousse met advocaat € 3.40/st
- Mini chocolade mousse € 1.30/st
- Tiramisu speculaas € 3.00/st
- Tiramisu koekjes € 3.00/st
- Tiramisu advocaat € 3.40/st
- Mini tiramisu € 1.30/st

Belangrijke informatie voor eindejaarsbestellingen

- Bestel het feestmaal minimum 2 weken vooraf.
- De bestelling is definitief zodra je een bonnummer ontvangt.
- Er worden geen wijzigingen of annulaties meer toegestaan minder dan vier dagen vooraf.
- Bestellingen worden aanvaard tot onze limiet bereikt is.
- Prijzen zijn onder voorbehoud van drukfouten en aanpassingen.
- De prijs op het kassaticket is de correcte prijs.
- Hou rekening met een waarborg.
- Gehuurde materialen dienen schoon en binnen de week te worden geretourneerd!

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE HOOFDGERECHTEN

De gerechten met aluminiumfolie afdekken en in het midden van de oven plaatsen op 110°C. Het gerecht ongeveer 50 à 70 min. laten opwarmen naar gelang het type oven. Plaats eventueel de gratin aardappelen of puree op het einde nog even onder de grill voor een mooi korstje.

OPWARMEN AU BAIN-MARIE

Plaats de au bain-marie zeker niet in de tocht! Water in waterkoker laten koken en in de diepe bak doen (max. 2 cm). De schaal met de gerechten erin plaatsen, maar laat de plastiek folie erover. Deksel erop plaatsen, 2 kaarsen aanmaken en onderaan plaatsen. Reken op 1,5 uur tot 2 uur alvorens de gerechten warm zijn.

MAKKELIJK ZELF TE BEREIDEN RUNDS/KALFS GEBRAAD

Vraag om uw gebraad te marineren met peper en zout of texas marinade (beetje pittiger). Wij trekken deze graag voor u vacuüm. Leg uw gebraad met de vacuümzak in een oven van 50°C gedurende 1u-2u (naargelang grootte). Haal uw gebraad uit de vacuümzak. Nog even kort aanbakken langs iedere zijde en u heeft een perfect saignant gebakken gebraad!

BEREIDINGSWIJZE GEVULDE KALKOEN OF PARELHOEN

Neem uw kalkoen 2 uur vooraf uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180°C. Voeg enkele klontjes boter toe in de hoeken van de braadslede en braad de kalkoen gedurende 15-30 min. op 180°C tot de kalkoen lichtjes bruint. Verlaag de temperatuur naar 150°C en bestrijk de kalkoen ieder 1/2 uur met een beetje gesmolten boter.

Gevulde kalkoenfilet: maximale braadtijd 1,5 u.
Gevulde parelhoen: maximale braadtijd 2 u.
Gevulde kalkoen: maximale braadtijd 2-3 u.

Indien uw kalkoen te snel kleurt, kan u deze afdekken met aluminiumfolie. Na de braadtijd, oven afzetten en de kalkoen bedekt met aluminiumfolie 20 min. laten rusten.

Wij wensen jullie alvast fijne feesten en het allerbeste
voor het nieuwe jaar **Rudy, Gerda, Charlotte**
en **team** DE VLEESHOEVE



kwaliteitsslagerij

DE VLEESHOEVE

Hollebeek 61B - 9140 Temse
T 03 771 61 73

www.devleeshoeve.be
info@devleeshoeve.be

f De Vleeshoeve