

VEGGIE GERECHTEN

Eveneens verkrijgbaar in onze winkel.



FIJN VERZORGDE KOUDE BUFFETSCHOTELS (MIN. 4 PERS.)

BUFFET 1 (MIN. 4 PERS.) € 17.95/pers.

Hespenrolletje met asperges, tomatencrevette, gevuld eitje, kip, rosbief en gebraad (varkens + kalkoen)
Assortiment verse groenten,
Aardappel- en pastasalade
Sausen : Cocktail en Tartaar



BUFFET 2 (MIN. 4 PERS.)

€ 19.95/pers.
Idem als buffet 1 +
Forel (gerookt)
Zalm (gerookt)
Zalmmousse
Scampi's



GROENTENSCHOTELS

- Verschillende soorten verse rauwkost + aardappelsla en pastasla € 5.50/pers.
- Assortiment van warme groenten : Boontjes, witloof, worteltjes € 5.50/pers.
- Gevulde appel met veenbessen € 2.20/stuk

EEN LEKKER WIJNTJE MAG NIET ONTBREKEN

- Champagne (Gobillard)
- Cava
- Zeer lekkere rosé wijn Pinot Noir

BELANGRIJK !

Gelieve al het porselein en inox schotels terug te brengen uiterst 3 dagen na afhaling met ticket voor borg.

HOE GAAT U TE WERK VOOR EEN ONLINE BESTELLING?

Stap 1

Plaats uw bestelling en mail deze naar feestdagen.bestellingen@gmail.com
Vermeld :

- volledige bestelling
- naam
- telefoonnummer
- datum van afhaling

- Fondue + groenten voor 5 pers.
 - Nicolas Boen
 - 014/51.78.03
 - Zaterdag 1/1
- Voorbeeld**

Stap 2

Wij bevestigen uw bestelling en sturen u een mail terug met het te betalen bedrag.

Stap 3

De betaling moet binnen 24u via overschrijving of in de winkel betaald worden. Rek.nr.: BE 14 001 2095110 83 met mededeling: de naam waarop de bestelling geplaatst is. Na betaling worden er geen annulaties of wijzigen van uw bestelling aanvaard !!

Stap 4

Nadat u betaald heeft, sturen wij u een bevestiging v/d betaling. **NA DEZE BEVESTIGINGSMAIL IS UW BESTELLING GEREgistREERD.**

Stap 5

Bij afhaling van uw bestelling brengt u de afgedrukte mail van de bestelling en de bevestiging van betaling mee naar de winkel. Let op! Als u dit document niet afgeeft **OP PAPIER** dan wordt de bestelling niet meegegeven.

*Dit is enkel mogelijk voor bestellingen uit onze feestfolder!
Dit Stappenplan is ook te vinden op Facebook !!*



BEENHOUWERIJ - CHARCUTERIE



Raf Boen



VAN BOER TOT BORD

NATUURLIJK PLATTELAND RUNDSVLEES



ONZE SPECIALITEIT: KEMPISCH NATUURVLEES

- Wit Blauw runds
- Limousin kalfs
- Rosbief
- Kotelet Duroc
- Côte à l'os
- Filet pure
- Gebraad
- Fricassée



IEDERE →
DONDERDAG

FRIKADELLEN
1 kg kopen
+1 kg GRATIS

BOUDEWIJNSTRAAT 13
2280 GROBBENDONK
TEL. 014/51 78 03

OPENINGSUREN

Maandag gesloten
Dinsdag t.e.m. vrijdag :
8.00u-12.30u en van 13.30u-18.00u
Zaterdag : 8.00u-17.00u doorlopend
Zondag : 7.30u - 12.30u - 1 januari gesloten





FEESTMENU

Maak een keuze uit ons uitgebreid assortiment en stel zelf je menu samen.



Kalkoen gevuld met kalkoengebakt, truffeltjes, pistachepitten en een vleugje Cognac. De kalkoen gedurende 3 uur in een oven van 170° klaarmaken. Gelieve de kalkoen 2 weken op voorhand te bestellen aub.



WARME APERITIEFHAPJES

- Kaas/ham hapje € 0.98/stuk
- Kipvideetje € 0.98/stuk
- Kaasvideetje € 0.98/stuk
- Bolognaischapje € 0.98/stuk
- Worstebroodje € 0.98/stuk
- Mini Pizza € 0.98/stuk

Mini hapjes ± 15 minuten op te warmen op 160° in oven.

HOOFDSCHOTELS MET VLEES

- Kalkoengebraad met champignonsaus (MIN. 2 PERS.) € 12.95/pers.
- Konijn op grootmoeders wijze met wintergroenten € 17.50/pers.
- Varkenshaasje Grand-Mère met gevuld appeltje € 17.50/pers.
- Varkenswangetjes op de wijze van Nicolas met warme groenten € 17.50/pers.

Verse kroketten zijn in de prijs inbegrepen : 8 stuks per pers.

HOOFDSCHOTELS MET VIS

- Filetjes van tong gevuld met zalm in zacht vissausje met puree (MIN. 2 PERS.) € 16.90/pers.
- Scampi's in roze pepersaus met kroketten € 16.90/pers.

HOOFDSCHOTELS MET WILD

- Eendeborstfilet in portosaus met peertjes (MIN. 2 PERS.) € 17.50/pers.
- Wildstoofpotje met gevulde appeltjes € 17.50/pers.
- Coq au vin van de chef met appeltjes € 16.50/pers.

Gratin is in de prijs inbegrepen.

OOK APART TE VERKRIJGEN

- Verse aardappelkroketten, Verse puree, Gratin
- Gevulde appel met veenbessen
- Bereide kalbsfricassée, Videevulling
- Kaasschotel, Rijstpap, Chocomousse, Tiramisu

GEZELLIG TAFELN

FONDUE + GROENTEN (MIN. 2 PERS.) € 13.50/pers.

Malse, sappige vleesblokjes die je laat bakken in hete olie.

Verschillende soorten vlees :

Runds, Kip, Varken, Slavink, Bolletjes

GOURMET + GROENTEN (MIN. 2 PERS.) € 13.95/pers.

Samen met je gasten, bak je 10 verschillende vleessoorten in mini-pannetjes.

WILDGOURMET+ GROENTEN (MIN. 2 PERS.) € 19.85/pers.

Everzwijnfilet, Hertefilet, Eendenfilet, Parelhoenfilet, Wildburgertje

Boontjes met spek, champignons, krieltjes

TEPPANYAKI (MIN. 2 PERS.) € 13.95/pers.

vlees bakken op een ijzerplaat (Teppan) met assortiment groenten.

STEENGRIL + GROENTEN (MIN. 2 PERS.) € 16.30/pers.

Vlees bakken zonder boter of vet.

6 verschillende soorten vlees :

Biefstuk, Kipfilet, Varkenshaasje, Brochette, Kalbslapje



KOUDE SAUSEN € 9.95/kg

tartaar, cocktail, barbecue, zigeuner,...

WARME SAUSEN € 14.95/kg

bearnaise, jager, champignon,...

SOEPEN

- Witloofsoep € 4.80/liter
- Jacht bospaddestoelensoep € 4.50/liter
- Tomatenroomsoep met balletjes € 4.50/liter
- Culinaire vissoep € 7.50/liter

VOORGERECHTEN

- Scampi's in duivelsausje met mediterane groentjes € 8.50/pers.
- Tongrolletjes met fijne groentjes € 8.50/pers.
- Huisbereide rundscarpaccio met z'n garnituren € 8.50/pers.
- Kaaskroket (per 4 stuks) € 8.85/4 st.
- Kaashorentje met hesp € 3.50/pers.
- Sint-Jacobsschelp van het huis € 8.50/pers.
- Vitello Tonnato € 8.50/pers.

Borg voor porselein € 2,50

VACUÛM VERPAKKING

Al onze gerechten worden vacuüm verpakt zodat je ze vacuüm kan opwarmen. De gemakkelijkste manier op de vacuüm verpakte gerechten op te warmen is in water van 80° tussen 20 en 25 minuten naargelang het aantal personen.

