

SLAGERIJ- TRAITEUR

Eric De Koekelaere
Ommegangstraat 3
9660 Brakel

Tel 055 42 39 21
Fax 055 42 55 92
e-mail info@slagerijdekoekelaere.be

Open
Dinsdag tot en met zaterdag
8 u tot 12.30u - 13.30 u tot 18.00 u
zondag
8 u tot 12.30 u

JANUARI 2019

SUGGESTIES OM ZELF UW FEESTMENU SAMEN TE STELLEN

Aperitiefhapjes

Koude hapjes	prijs per stuk
met salades	€ 0.70
met gerookte vis	€ 0.90
amuseglaasjes (vis of vlees)	€ 1.40
 Warme hapjes	
kaasvideetje, garnaalvideetje, mini pizza pruim met spek	€ 1.00

Koude voorgerechten

Voor U op borden geschikt
(waarborg 6,00 € per stuk)

prijs p.p.

- Carpaccio van zalm € 8.00
- Gepocheerde zalm met garnituur € 8.00
- Gerookte visschotel met cruditeiten
(zalm, heilbot, forel, scampi, garnaltjes) € 9.00
- Trio van huisbereide pastei met garnituur,
uienkonfijt € 8.00
- Meloen met huisgerookte ham en slaatje € 7.50
- Carpaccio van rundvlees met parmesanschilfers € 8.00
- Carpaccio van pastrami met rucola en
parmesanschilfers € 8.00

Soepen

- Tomatenroomsoep met balletjes € 3.70/L
- Agnessorelsoep € 4.20/L
- Aspergeroomsoep € 4.20/L
- Venkelroomsoep € 4.20/L
- Waterkersroomsoep € 4.20/L
- Brocollisoep € 3.70/L
- Groenteconsommé € 5.00/L

Warme voorgerechten

- Gegratineerd vispannetje met puree
(zalm,scampi,st jacobsvrucht,victoriabaars) € 9.00
- Scampi met kreeftensaus (6 st) € 8.00
- Gebakken zalm met garnaalsausje € 8.00
- Tongscharrolletjes met roze pepersaus(3) € 8.00
- Gegratineerde st jacobsvrucht € 9.00

Hoofdgerechten prijs p.p.

Vis

- Gebakken zalm met garnaalsausje € 14.00

Vlees

- Varkenshaas met champignonsaus € 9.00
- Varkensgebraad met champignonsaus € 8.00
- Gemarineerd gebrad grand veneur € 8.50
- Ardens gebrad met portosaus € 8.50
- Orloffgebraad met kaassaus gratineerd € 8.50

Wild en gevogelte

- Eendenborstfilet met roomsaus € 9.50
- Parelhoenfilet met jagerssaus € 10.50
- Kalkoenfilet met roze pepersaus € 9.00
- Kipfilet in gerookt spekjasje met mosterdsaus € 7.50
- Kalkoendij met champignonsaus € 7.00

Groentenpakketjes (om zelf samen te stellen)

Keuze uit :

prijs per portie

- Erwtjes € 1.00
- Wortels € 1.50
- Bloemkool met kaassaus € 1.50
- Gebakken witloof € 1.50
- Boontjes met spek (2 p.p.) € 1.80

Fruit

- halve appel met veenbessen € 2.50

Aardappelbereidingen

- Kroketten (6 per persoon) € 2.00 p.p.
- Gratineerde aardappelen € 10.00 /kg
- Gebakken krielaardappeltjes € 10.00 /kg
- Aardappelpuree € 10.00 /kg

Desserten

- Chocolademousse € 2.00
- Rijstpap met bruine suiker € 1.50
- Trio van chocolademousse, rijstpap en crème brûlée € 3.00
- Eigen bereide roomijs met hoefemelk € 7.00/L

KOUDE BUFFETTEN (om zelf samen te stellen)
Gepresenteerd op schotel(mayonaise en cocktailsaus inbegrepen)

prijs p.p.

vleeschotel

Gekookte hesp, rosbief, varkensgebraad met groenten	€ 5.70
Gekookte hesp, rosbief, varkensgebraad met fruit	€ 5.90
Rauwe hesp, filet de sax, gestoomde bacon met fruit	€ 5.90
Gerookte hesp met meloen en druifjes	€ 3.50
½ kippenbil met fruit en rijst	€ 4.00
Hele kippenbil met fruit en rijst	€ 5.20

Visschotel

Gepocheerde zalm met groente garnituur	€ 6.00
Gevulde ananas (1/4) met zeevruchten	€ 5.00
Gepelde tomaat gevuld met grijze garnalen	€ 4.00
Perzik gevuld met tonijn	€ 1.80
Gerookte forelfilet	€ 1.80
Gerookte zalm	€ 3.00
Gepocheerde scampi	€ 1.30
½ Noorse kreeft	dagprijs

Gevarieerd koud bord

(waarborg 6.00 €)

Gekookte hesp, rosbief, varkensgebraad, ½ kippenbil met groenten (sla, tomaat, wortel, komkommer) eitje, fruit (perzik en peer) en aardappelvinaigrette.	€ 9.00
Gekookte hesp, rauwe hesp met meloen, varkensgebraad, stukje gepocheerde zalm met groenten en aardappelvinaigrette.	€ 12.00
Gekookte hesp, varkensgebraad, rauwe hesp, ½ kippenbil, stukje gepocheerde zalm, met groenten en fruit en aardappelvinaigrette.	€15.00

Breughelschotel

Gerookte hesp, paté (2 soorten), breughelkop, grillspek, gekookte beenhesp, witte en zwarte pens, grillworst met ajuintjes, augurken, uienkonfijt, met groenteschotel apart (sla, tomaat, komkommer, wortel) € 12.00

De buffetten kunnen aangevuld worden met
Aardappelvinaigrette € 1.70 p.p.
Pastasalade € 10.50/kg

Kaasplank

Versierd met vers fruit, dadels en vijgen prijs p.p.
- Als hoofdgerecht € 14.00
- Als nagerecht € 11.00

Fondueschotels

Vlees (rundsvlees, varkensvlees, kalkoen, gehaktballentjes) € 9.00

Gourmetschotels

Vlees (8 soorten) € 9.00
(Kaasbrochette met ananas, chipolata, cordon bleu, kipfilet, varkensgyros, varkenshaas, grillkotelet, biefstuk)

Vlees (10 soorten) € 11.00
(Kaasbrochette met ananas, chipolata, cordon bleu, kipfilet, varkensgyros, varkenshaas, gemarineerd spek, biefstuk, kalkoenbrochette, grillkotelet)

Raclette

Gerookte ham, bacon, bistro, filet d'anvers, raclettekaas, Zure uitjes, augurken en een aardappel in de schil. € 10.50

Deze schotels kunnen aangevuld worden met :

Bij de afhaling vragen wij een waarborg voor borden, schotels, manden, schalen , die dan bij het tonen van het ticket en de desbetreffende schotels terugbetaald worden, indien zij in goede staat terugbezorgd worden.

Dank voor uw begrip.

Eigen vleesbereidingen (om zelf te bakken in de oven)

- Korstgebraad € 17.00 /kg
- Ardens gebraad € 15.00 /kg
- Gemarineerd gebraad € 15.00 /kg

Huisgekookte warme beenhesp (ong 10 kg) € 15.00/kg
met Provençaalse saus € 9.00/kg
of een andere saus

Assortiment mini broodjes

Belegd met préparé, hesp, kaas, salades € 1.40/stuk
Belegd met gerookte vis € 1.60/stuk

CADEAUTIP

GESCHENKMAND

**WIJ MAKEN MET PLEZIER GESCHENKMANDEN
MET LEKKERS UIT DE WINKEL**

EEN LEUK GESCHENKIDEE ZIJN ONZE CADEAUBONNEN