

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 vrijdag
8 u tot 12.30u - 13.30 u tot 18.00 u

zaterdag
Doorlopend vanaf 8 u tot 17

Zondag en maandag gesloten

JANUARI 2023

TRAITEUR

SUGGESTIES OM ZELF UW FEESTMENU SAMEN TE STELLEN

Aperitiefhapjes

Koude hapjes	prijs per stuk
met salades	€ 1.00
met gerookte vis	€ 1.20
amuseglaasjes (vis of vlees)	€ 2.00

Warme hapjes

kaasvideetje, garnaalvideetje, mini pizza pruim met spek	€ 1.00
---	--------

Koude voorgerechten

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

prijs p.p.

▪ Carpaccio van zalm rucola en parmesanschilfers	€ 12.00
▪ Gepocheerde zalm met garnituur	€ 11.00
▪ Gerookte visschotel met cruditeiten (zalm, heilbot, forel, scampi, garnaaltjes)	€ 12.00
▪ Trio van huisbereide pastei met garnituur, uienkonfijt	€ 11.00
▪ Meloen met huisgerookte ham en slaatje	€ 8.50
▪ Carpaccio van rundvlees met parmesanschilfers	€ 12.00

Soepen

▪ Tomatenroomsoep met balletjes	€ 5.00/L
▪ Agnes sorelsoep	€ 6.00/L
▪ Aspergeroomsoep	€ 6.00/L
▪ Venkelroomsoep	€ 5.00/L
▪ Waterkersroomsoep	€ 6.00/L
▪ Brocollisoep	€ 5.00/L
▪ Groenteconsommé	€ 7.00/L

Warme voorgerechten

▪ Gegratineerd vispannetje met puree (zalm, scampi, st jacobsvrucht, victoriabaars)	€ 12.00
▪ Scampi met kreeftensaus (6 st)	€ 11.00
▪ Gebakken zalm met garnaalsausje	€ 11.00
▪ Tongscharrolletjes met roze pepersaus(3)	€ 11.00
▪ Gegratineerde st jacobsvrucht	€ 12.00

Hoofdgerechten

prijs p.p.

Vis

- Zie warme voorgerechten + € 5.00

Vlees

- Varkenshaas met roomsausje € 11.00
- Varkensgebraad met champignonsaus € 10.00
- Gemarineerd gebrad grand veneur € 11.00
- Ardens gebrad met portosaus € 11.00
- Orloffgebraad met kaassaus gegratineerd € 11.00

Wild en gevogelte

- Eendenborstfilet met roomsaus € 12.00
- Parelhoenfilet met jagerssaus € 13.00
- Kalkoenfilet met roze pepersaus € 11.50
- Kipfilet in gerookt spekjasje met mosterdsaus € 10.00

Groentenpakketjes (om zelf samen te stellen)

Keuze uit :

prijs per portie

- Erwtjes € 1.50
- Wortels € 2.00
- Bloemkool met kaassaus € 2.00
- Gebakken witloof € 2.00
- Boontjes met spek (2 p.p.) € 2.00

Aardappelbereidingen

- Kroketten (6 per persoon) € 2.60 p.p.
- Gegratineerde aardappelen € 13.20 /kg
- Gebakken krielaardappeltjes € 12.00 /kg
- Aardappelpuree € 11.00 /kg

Desserten

- Chocolademousse € 2.00
- Rijstpap met bruine suiker € 1.50
- Trio van chocolademousse, rijstpap en crème brûlée € 5.00

Eigen bereide roomijs met hoefemelk € 8.00/L

Vleesbereidingen (om zelf te bakken in de oven)

Ardens gebrad € 16.50/kg
Gemarineerd gebrad € 16.00/kg

HUISGEKOOKTE WARME BEENHESP

€ 15.00/kg

Met provensaalse saus of saus naar keuze € 10.00/L

BUFFETTEN

KOUDE BUFFETTEN (waarborg 15.00€ per schotel)

vleeschotels

Klein vleesbuffet met fruit of groenten

Gekookte hesp, varkensgebraad Duroc, gebakken rosbief, gerookte hesp € 13.00 /p.p.

Groot vleesbuffet met fruit of groenten

Gekookte hesp, varkensgebraad Duroc, gebakken rosbief, gerookte hesp, gebakken kippenboutje, huisgemaakte kippenham € 16.00 /p.p.

visschotels

Klein visbuffet met groenten

Gepocheerde zalm, tomaat garnaal, perzik met tonijnsalade, gerookte forelfilet € 18.00 /p.p.

Groot visbuffet met groenten

Gepocheerde zalm, tomaat garnaal, perzik met tonijnsalade, gerookte forelfilet, gerookte zalm, gerookte heilbot, gepocheerde scampi € 26.00 /p.p.

Deze buffetten kunnen worden aangevuld met:

Aardappelvinaigrette

€ 1.80 /p.p.

Pastasalade (250 gr p.p.)

€ 3.00 /p.p.

Gevarieerd koud bord

(waarborg 6.00 € per bord)

Gekookte hesp, rosbief, varkensgebraad, kippenboutje met groenten (sla, tomaat, wortel, komkommer) eitje, fruit (perzik en peer) en aardappelvinaigrette.

€ 10.00 per bord

Gekookte hesp, rauwe hesp met meloen, varkensgebraad, stukje gepocheerde zalm met groenten (sla, tomaat, wortel, komkommer) eitje, fruit (perzik en peer) en aardappelvinaigrette.

€ 13.00 per bord

Gekookte hesp, varkensgebraad, rauwe hesp, kippenboutje, stukje gepocheerde zalm, met groenten (sla, tomaat, wortel, komkommer) eitje, fruit (perzik en peer) en aardappelvinaigrette

€ 16.00 per bord

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)

€ 14.00 p.p.

Kaasplank

Versierd met vers fruit, dadels en vijgen

prijs p.p.

- Als hoofdgerecht

€ 16.50

- Als nagerecht

€ 12.50

FUN COOKING

Fondueshotel

prijs p. p.

Vlees (rundsvlees, varkensvlees, kalkoen, gehaktballentjes)

€ 11.00

Gourmetschotels

Vlees (8 soorten)

€ 12.00

(Kaasbrochette met ananas, chipolata, cordon bleu, kipfilet, rundshamburgertje, varkenshaas, kaashamburgertje, biefstuk)

Vlees (10 soorten)

€ 14.00

(Kaasbrochette met ananas, chipolata, cordon bleu, kipfilet, rundshamburgertje, varkenshaas, gemarineerd spek, kaashamburgertje, biefstuk, kalkoenspiesje.)

Luxe (vlees en vis)

(Kaasbrochette met ananas, chipolata, cordon bleu, kipfilet, rundshamburgertje, varkenshaas, gemarineerd spek, kaashamburgertje, biefstuk, kalkoenspiesje, stukje, zalm, scampi (2 st)

€ 18.00

Mini-broodjes

Mini sandwiches en mini ovenkoekjes (wit en bruin) worden op een schotel of in een mand gepresenteerd

belegd met hesp, kaas, huisbereide salades en garnituur

€ 1.50/STUK

belegd met gerookte vis en garnituur

€ 1.90/STUK



AFHALEN

Bij de afhaling vragen wij een waarborg

voor borden:	6.00 € per stuk
voor schotels, manden, kaasplanken	15.00 € per stuk

bij het terugbrengen van de schotels, planken of borden krijgt u uw waarborg terug op vertoon van uw aankoopticket.

Dank voor uw begrip.

CADEAUTIP

GESCHENKMAND

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

EEN LEUK GESCHENKIDEE ZIJN ONZE CADEAUBONNEN

