

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 18 u
zondag
8 u tot 12.30 u

JANUARI 2020

TRAITEUR

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)	€ 1.70
Warme hapjes	
kaasvideetje, garnaalvideetje, mini pizza pruim met spek	€ 1.00

Koude voorgerechten

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

	prijs p.p.
▪ Carpaccio van zalm rucola en parmesanschilfers	€ 9.00
▪ Gepocheerde zalm met garnituur	€ 8.00
▪ Gerookte visschotel met cruditeiten (zalm, heilbot, forel, scampi, garnaaltes)	€ 9.50
▪ Trio van huisbereide pastei met garnituur, uienkonfijt	€ 8.00
▪ Meloen met huisgerookte ham en slaatje	€ 7.50
▪ Carpaccio van rundvlees met parmesanschilfers	€ 8.50

Soepen

▪ Tomatenroomsoep met balletjes	€ 4.00/L
▪ Agnessorelsoep	€ 4.50/L
▪ Aspergeroomsoep	€ 4.50/L
▪ Venkelroomsoep	€ 4.50/L
▪ Waterkersroomsoep	€ 4.50/L
▪ Brocollisoep	€ 4.00/L
▪ Groenteconsommé	€ 6.00/L

Warme voorgerechten

▪ Gegratineerd vispannetje met puree (zalm, scampi, st jacobsvrucht, victoriabaars)	€ 9.50
▪ Scampi met kreeftensaus (6 st)	€ 8.50
▪ Gebakken zalm met garnaalsausje	€ 8.50
▪ Tongcharrolletjes met roze pepersaus(3)	€ 9.00
▪ Gegratineerde st jacobsvrucht	€ 10.50

Hoofdgerechten

prijs p.p.

Vis

- Gebakken zalm met garnaalsausje € 14.00

Vlees

- Varkenshaas met roomsausje € 9.00
- Varkensgebraad met champignonsaus € 8.00
- Gemarineerd gebrad grand veneur € 8.50
- Ardens gebrad met portosaus € 8.50
- Orloffgebraad met kaassaus gegratineerd € 8.95

Wild en gevogelte

- Eendenborstfilet met roomsaus € 10.00
- Parelhoenfilet met jagerssaus € 11.50
- Kalkoenfilet met roze pepersaus € 9.00
- Kipfilet in gerookt spekjasje met mosterdsaus € 8.00

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

Aardappelbereidingen

- Kroketten (6 per persoon) € 2.00 p.p.
- Gegratineerde aardappelen € 10.50 /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

Vleesbereidingen (om zelf te bakken in de oven)

- Ardens gebrad € 15.00/kg
- Gemarineerd gebrad € 15.00/kg

HUISGEKOOKTE WARME BEENHESP

€ 15.00/kg

- Met provensaalse saus of saus naar keuze € 9.00/L

BUFFETTEN

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

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	€ 4.70
Hele kippenbil met fruit en rijst	€ 5.20

Visschotel

Gepocheerde zalm met groente garnituur	€ 6.00
Gevulde ananas (1/4) met zeevruchten	€ 5.50
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 ajuntjes, augurken, uienkonfijt, met groenteschotel apart (sla, tomaat, komkommer, wortel)	€ 12.00
--	---------

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

Kaasplank

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

FUN COOKING

Fondueshotels

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

Gourmetshotels

Vlees (8 soorten) € 9.00

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

Vlees (10 soorten) € 11.00

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

Luxe (vlees en vis) € 14.00

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

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 € 1.35/STUK

belegd met gerookte vis en garnituur € 1.50/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