



**Feestfolder
2018-2019**

**Slagerij
De Koekelaere**

Praktische afspraken

Wij bieden u 3 feestelijke menu's aan.
Aperitiefhapjes zijn optioneel.
U kan deze bestellen aan 6 euro per persoon.

Naast onze menu's heeft u ook nog steeds de keuze uit ons
winkelassortiment, ons traiteurassortiment, onze eindejaarsbuffetten
en
onze fun cooking-schotels.

Bestellen

Indien u kiest voor onze feestmenu's, gelieve u te beperken tot 1 menu per bestelling.

Alle gerechten uit onze traiteurlijst kunnen ook apart worden gecombineerd.
Gelieve u ook te beperken tot 1 combinatie per bestelling.

Bij voorkeur bestellen in de winkel.

GOUDEN TIP

Om ons toe te laten u zo goed mogelijk te bedienen
vragen wij u om uw bestelling tijdig door te geven.

Bestellen voor

Kerstavond en Kerstdag: ten laatste op woensdag 20 december.

Oudejaarsavond en Nieuwjaarsdag: ten laatste op woensdag 27 december.

Na deze dag nemen wij geen bestellingen meer aan.
Na deze dag kan u ook geen wijzigingen aan uw bestelling meer doen.

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.

Wij danken u voor uw begrip

Feestmenu 1

Aperitief (+6€)
(5 hapjes)

Soep
Tomatenroomsoep met balletjes

Voorgerecht
*Gegratineerde tongscharrolletjes met wittewijnsaus
en puree*

Hoofdgerecht
*Varkenshaasje met een romig sausje, aardappelgratin, winterse
groentjes*

Dessert
glaasje chocolademousse met advocaat

30 euro per persoon + per 4 personen 1 fles wijn gratis

Feestmenu 2

Aperitief (+6€)
(5 hapjes)

Soep
Aspergeroomsoep

Voorgerecht
Scampi met kreeftensaus

Hoofdgerecht
Parelhoenfilet met grand veneur-saus, aardappelgratin, winterse groentjes

Dessert
Trio van chocolademousse-rijstpap-crème brulée

32 euro per persoon + per 4 personen 1 fles wijn gratis

Feestmenu 3

Aperitief (+6€)
(5 hapjes)

Voorgerecht
*Gegratineerde st jacobsvruchten
met puree*

Soep
groentenconsommé

Hoofdgerecht
Hertenfilet met wildsaus, aardappelgratin, winterse groentjes

Dessert
Huisbereide vanilleroomijs met chocoladesaus

40 euro per persoon+ per 4 personen 1 fles wijn gratis

Nuttige braadtips

De braadtips zullen met uw gerechten worden meegegeven, zo kan u thuis gemakkelijk alles klaarmaken voor uw feest.

Vraag gerust advies

Wij geven u graag raad.



Traiteur

Aperitiefhapjes

Glaasje met zalmousse en grijze garnaltjes	€ 1.40/stuk
Glaasje pastrami salade met rucola en parmezaanshilfers	€ 1.40/stuk
Lepelhapje met eendenmousse en gelei	€ 1.40/stuk
Mini kaasvideetje	€ 0.90/stuk
Mini pizza	€ 0.90/stuk

Koud voorgerecht op bord geschikt

Trio van huisbereide wildpasteien met uienkonfijt en slaatje (fazant, hert, haas)	€ 8.00 /p.p.
Gerookte vissoorten met slaatje (zalm, heilbot, forel, garnalen)	€ 9.00 /p.p.
Gerookte Eendenborst en eendemousse met fris slaatje en amandelschilfers	€ 9.00/p.p.
Vitello tonnato van kalfsvlees met garnituur	€ 9.50/p.p.
Carpaccio van rundspastrami met rucola en parmezaanshilfers	€ 9.00/p.p.
Carpaccio van zalm met rucola en parmezaanshilfers	€ 9.00/p.p.

Huisbereide soepen (wij voorzien 0.5 L p.p.)

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 2.00 /p.p.
Aspergeroomsoep	€ 2.50/p.p.
Pompoenroomsoep	€ 2.00/p.p.
Champignonroomsoep	€ 2.50/p.p.

Warm voorgerecht

Gegratineerd vispannetje met puree (zalm, scampi, sint-jacobsvrucht, witte vis)	€ 9.00 /p.p.
Scampi met kreeftensaus (6 st p.p.)	€ 8.00 /p.p.
Tongscharrolletjes met witte wijnsaus (3 st. p.p.)	€ 8.00 /p.p.
Gegratineerde st jacobs vruchten (3 stuks)	€ 9.00/p.p.

Hoofdgerechten voorgedaard

Varkenshaas met roomsausje	€ 9.00 /p.p.
Eendenborstfilet met jagerssaus	€ 9.50 /p.p.
Parelhoenfilet met grand veneur saus	€ 10.50 /p.p.
Hertenfilet met wildsausje	€ 17.00 /p.p.
Kalkoenborstgebraad met druivensaus	€ 9.00 /p.p.
Ardens gebrad met portosaus	€ 8.00/p.p.

Kalkoenspecialiteiten

Kalkoen	€ 9.00/kg
Opgepuldekalkoen met feestelijke gehaktvulling (3.5kg – 4.5 kg – 6 kg)	€ 19.50/kg
Opgepulde kalkoenfilet met feestelijke vulling (1.2kg)	€ 20.50/kg
Parelhoen	€ 10.75/kg
Gevuld parelhoenkroontje (200 gr)	€ 28.50/kg

Winterse groenten

boontjes met spek, gekaramelliseerde witloofstronkje, gestoofde worteltjes, appel met veenbessenmarmelade	€ 6.00 /p.p.
---	--------------

Aardappelbereidingen

Aardappelgratin (300 gr p.p.)	€ 3.50 /p.p.
Kroketten (6 stuks)	€ 2.00/p.p.

Dessert

Trio van chocolademousse-rijstpap-crème brulée	€ 3.00 /p.p.
Proef onze huisbereide roomijs van verse hoefemelk	€ 7.00/kg

Eindejaarsbuffetten

gepresenteerd op schotel, mayonaise en cocktailsaus inbegrepen

Klein vleesbuffet met fruit of groenten

Gekookte hesp, varkensgebraad Duroc, gebakken rosbeef, gerookte hesp € 10.00 /p.p.

Groot vleesbuffet met fruit of groenten

Gekookte hesp, varkensgebraad Duroc, gebakken rosbeef, gerookte hesp, gebakken Kippenboutjes, huisgemaakte kippenham € 12.00 /p.p.

Klein visbuffet met groenten

Gepocheerde zalm, tomaat garnaal, perzik met tonijnsalade, gerookte forefilet € 14.00 /p.p.

Groot visbuffet met groenten

Gepocheerde zalm, tomaatgarnaal, perzik met tonijnsalade, gerookte forefilet, gerookte zalm, gerookte heilbot, gepocheerde scampi €22.00 /p.p.

Deze buffetten kunnen worden aangevuld met:

Aardappelvinaigrette € 1.50 /p.p.

Pastasalade € 2.00 /p.p.

Kaasschotel

rijkelijk versierd met vers fruit, dadels, vijgen, noten en konfijt

Als hoofdgerecht € 14.00 /p.p.

Als nagerecht € 10.50 /p.p.

Mini-verrassingsbroodjes

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

Rijkelijk belegd met, hesp, kaas, huisbereide salades en garnituur € 1.35 /stuk

Belegd met gerookte vis en rauwkost € 1.50 /stuk



Fun cooking

Fondue schotel

Vlees

Biefstuk, varkensvlees, kalkoenfilet, gehaktballetjes kaas, gehaktballetjes tuinkruiden, gehaktrolletjes met gerookt spek € 9.00 /p.p.

Vis

Zalm, witte vis, scampi, sint-jacobsvrucht. Groenten en visfumet inbegrepen € 14.50 /p.p.

Gourmet grill schotel

klein

Kaasbrochet, chipolata, cordon bleu, kipfilet, varkensgyros, varkenshaas, kaashamburger, biefstuk. € 9.00 /p.p.

groot

Kaasbrochet, chipolata, cordon bleu, kipfilet, varkensgyros, varkenshaas, gemarineerd spek, kaashamburgertje, biefstuk, kalkoenspies. € 11.00 /p.p.

Breughelschotel

Gerookte hesp, 2 soorten paté, breughelkop, grill spek, gekookte beenhesp, witte en zwarte pens, grill worst, ajuintjes, augurken, uienkonfijt € 12.00/p.p.

incl. groenteschotel in aparte schotel (sla-tomaat-wortel-komkommer)

Deze schotels kunnen worden aangevuld met :

Koude groenten (sla, wortel, tomaat, komkommer) € 3.00 /p.p.

Aardappelvinaigrette (150 gr p.p.) € 1.70 /p.p.

Pastasalade (200 gr p.p.) € 2.00 /p.p.



Geschenkmant

U kiest uit ons winklassortiment en wij maken een mooi cadeau



Cadeaubonnen

U kiest het bedrag, wij zorgen voor een mooie verpakking



Slagerij De Koekelaere
Ommegangstraat 3
966 BRAKEL

Tel 055 42 39 21

Openingsuren feestdagen
maandag 24 en 31 december : 8 u – 15 u
dinsdag 25 december en 1 januari van 8 u – 12 u

Gesloten
Woensdag 26 december 2018
Woensdag 2 januari 2019 tot en met woensdag 9 januari 2019

**Het team De Koekelaere
wenst u
prettige eindejaarsfeesten!**

Smakelijk!