

FEESTFOLDER 2020-2021



Tiensesteenweg 53 • 3390 Sint-Joris-Winge | 016/90.36.88 | www.bbq-xl.be | info@vleesateljeeke.be

APEROHAPJES

- Assortiment van mini hapjes voor in de oven (5st.) € 8.50/pp

TAPAS

Tapasschotels op een houten plateau + glaasjes (vanaf 2pers.)

(waarborg € 20.00)

- Italiaanse € 12.50/pp
- Griekse € 13.75/pp
- Belgique € 10.50/pp

SOEPEN

- Tomatensoep met balletjes € 5.00/l
- Aspergeroomsoep € 6.00/l
- Thaise curry soep (pittig) € 6.00/l
- Boschampignonsoep € 6.00/l
- Bisque van kreeft/grijze garnalen € 8.90/l

VOORGERECHTEN

- St-jacobsschelp ROYALE € 8.50/st
- Verse garnaalkroketten € 3.00/st
- Verse kaaskroketten € 2.00/st
- Carpaccio van Belgisch Rund € 9.95/pp
(balsamico-olie-parmezaan)
- Trio van huisbereide wildpaté + konfijt € 7.95/pers



HOOFDSCHOTELS (ong. 250gr vlees en 200gr saus)

- Varkensgebraad champignonsaus/pepersaus € 15.50/kg
- Varkenshaasje Bourgondische saus € 19.85/kg
- Hertensfilet grandveneur met appel veenbes € 35.50/kg
- Hertestoofpotje van het huis € 24.95/kg
- Everzwijnfilet boschampignonsaus € 29.95/kg
- Kalkoengebraad champignonsaus/pepersaus € 17.25/kg
- Gevulde kalkoenrollade
champignonsaus/pepersaus € 18.25/kg

VISGERECHTEN

- Scampi van het huis € 29.75/kg
- Zalmfilet witte wijnsaus-garnaaltjes € 26.50/kg
- Kabeljauwhaasje in kreeftensaus € 28.50/kg

BIJGERECHTEN

- Gebakken krieltjes € 7.50/kg
- Verse kroketten € 3.50/10 stuks
- Gratin dauphinois € 8.95/kg
- Aardappelpuree € 7.50/kg

WARME SAUZEN

- Peperroomsaus
- Champignonroomsaus
- Provençaalse saus
- Bourgondische saus
- Bearnaise saus

€ 10.95/kg



GEVULDE KALKOEN VAN DE CHEF VERS (3.5kg - ong. 6 pers.)

- Gevogeltegehakt - pistachenootjes - truffel - champignons - cognac

€ 18.50/kg

BEREIDINGSWIJZE GEVULDE KALKOEN

1 - Oven voorverwarmen op 180°C. Voeg enkele klontjes boter toe in de hoeken van de braadslede en braad de kalkoen gedurende 15-30 min. op 180°C tot deze lichtjes bruint.

2 - Verlaag de temperatuur naar 150°C en bestrijk de kalkoen ieder 1/2 uur met een beetje gesmolten boter. 3u maximale braadtijd. Kerntemperatuur 78°C.

Indien uw kalkoen te snel kleurt kan u deze afdekken met aluminiumfolie.

3 - Na de braadtijd, oven afzetten en de kalkoen bedekt met aluminiumfolie 20 min. laten rusten. Intussen kan u rustig uw bijgerechten van uw menu voorbereiden.

TIP! U kan bij ons in de winkel ook een braadthermometer kopen.

GEBRADEN GEVULDE KALKOEN (3.5kg)

KANT EN KLAAR WARM AF TE HALEN

€ 23.50/kg



GROENTENFESTIJN *(zonder sausjes)*

Koude groentenschotel

- sla | tomaat | wortel | komkommer | boontjes | erwten | rode bietsla | pastasla | aardappelsla € 7.50/pp

Wintergroenten schotel

- Jonge worteltjes | witloof | boontjes met spek | spruiten | krieltjes in de schil € 7.50/pp

EXTRA'S

- Boontjes spek en ui € 8.95/kg
- Appeltjes veenbes € 2.20/st

KOUDE SAUZEN

- Mayonaise
- Tartaar
- Cocktail
- BBQ saus

€ 6.90/kg





GEZELLIGHEIDSSCHOTELS

Gourmet 1 *(min. 2 pers.)*

€ 13.00/pp

Kiplapje I kalkoenlapje I varkenshaasje I rundsteak I lamskotelet I chipolata I mergueze I hamburger I cordon blue I ardeense steak.

Gourmet 2 *(min. 2 pers.)*

€ 14.95/pp

Kiplapje I kalkoenlapje I varkenshaasje I rundsfilet pure I lamsfilet I kalfsfilet pure I chipolata I mergueze I ardeense steak I hamburger I cordon bleu.

Kids gourmet

€ 7.00/pp

Kiplapje I kalkoenlapje I chipolata I kipburger I grilworstje

Fijnproeversgourmet *(min 4 pers.)*

€ 26.00/pp

Wagyu-us black angus I argentijnse steak I limousin I filet pure I filet pure junior beef I filet pure wit/blauw I pata negra I varkenshaasje I pata negra hamburger I pata negra worst.

Dry Aged gourmet *(min. 4 pers.)*

€ 33.80/pp

Rubia gallega I Haspengouw beef I Aubrac-Simmentaler I Chianina I Holsteiner

Gourmet pakket nr 2 (min. 2 pers.)

€ 25.00/pp

- Gourmet 2
- Koude groentenschotel + koude sauzen
- Chocomousse

Tepanyaki schotel (min. 4 pers.)

€ 19.50/pp

Gemarineerd scampspiesje | kabeljauwspiesje | zalmspiesje
varkenshaasje | kippenspiesje | rundspiesje | lamskotelet
+ bakgroenten (ajuin-paprika-courgette-champignons)

Fondue (min. 2 pers.)

€ 13.50/pp

Kip | kalkoen | ronds | varkens | worstjes | spekvink |
kipballetjes | ardeense balletjes | kaasballetjes.

Kidsfondue

€ 7.00/pp

Kip | grillworstje | balletjes en mini worstjes

Fondue de Luxe (min. 4 pers.)

€ 15.50/pp

Kip | kalkoen | rundsfilet pure | varkenshaasje | kalfsfilet pure |
lamsfilet | worstje | spekvinkje | kippenballetjes | ardeense
balletjes | kaasballetjes.





FEESTMENU'S

Feestmenu 1

€ 35.80/pp

- Ovenhapjes (5st/pp)
- Duo kaaskroket/garnaalkroket
- Tomatenroomsoep met balletjes
- Gebraden kalkoenrollade champignon- of peperroomsaus
- Dessert

Feestmenu 2

€ 34.95/pp

- Trio van huisbereide wildpaté's met konfijt
- Boschampignonsoep
- Varkenshaasje bourgondische saus
- Dessert

Feestmenu 3

€ 38.90/pp

- St-jacobsschelp ROYALE
- Bisque van kreeft
- Zalmfilet witte wijnsaus/garnaaltjes
- Dessert

Alle feestmenu's zijn incl. warme feestgroenten en kroketten.

BUFFETTEN EN SCHOTELS *(min. 4 pers.)*

Buffet 1

- hamrolletjes met asperge
- gebakken gebraad
- gebakken rosbeef
- gevulde eitjes met zalmsla
- perzik tonijn
- tomaat beenhamsla
- kippenboutjes
- meloen parmaham
- wildpaté witloof
- met aanvullende groentenschotel
- aardappelsla-pastasla
- koude sauzen

€ 23.00/pp

Buffet 2

- Buffet 1 + extra
- Tomaat garnaal ipv met beenhamsla
- Roze zalm
- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Gerookte forel

€ 28.00/pp





Charcuterieschotel (min. 4 pers.)

€ 14.95/pp

- Fijne huisbereide charcuterie, paté's en salades

Kaasschotel (min. 2 pers.)

€ 13.95/pp

- Assortiment van de beste kazen met garnituur van nootjes, gedroogd fruit en druiven.

Extra's

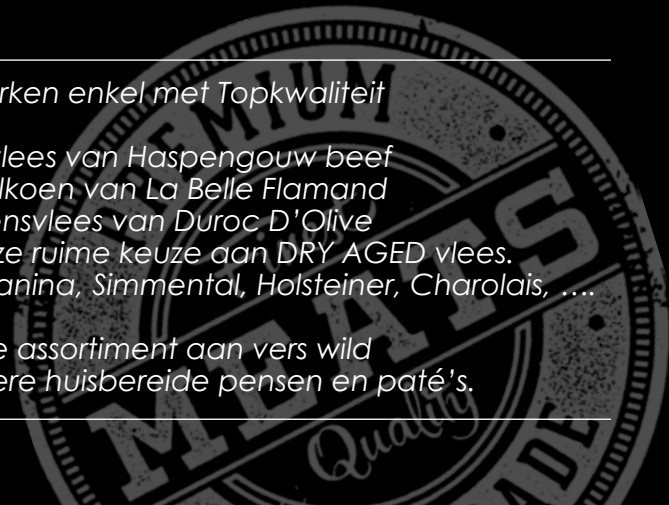
- Mini broodjes + botertjes € 1.00/pp
- Notenbrood € 3.00
- Rozijnenbrood € 3.00

Wij werken enkel met Topkwaliteit

*Rundsvlees van Haspengouw beef
Kip/Kalkoen van La Belle Flamand
Varkensvlees van Duroc D'Olive*

*Ontdek ook onze ruime keuze aan DRY AGED vlees.
Rubbia galega, Chianina, Simmental, Holsteiner, Charolais,*

*Ruime assortiment aan vers wild
En onze lekkere huisbereide pensen en paté's.*



Beste klanten,

Tijdens de drukke dagen zijn wij genoodzaakt te werken volgens onze feestfolder en zijn afwijkingen van formules en bereidingen **niet** mogelijk.

Om u correct en vlot te kunnen bedienen, vragen wij om de volgende punten te respecteren:

- Bestellingen voor 24/12 en 25/12 ten laatste voor 16/12 doorgeven.
- Bestellingen voor 31/12 ten laatste voor 23/12 doorgeven.

U kan bestellen op 2 manieren :

- In onze slagerij bij de winkelverantwoordelijke.
(U kan dan persoonlijk uw bestelling doorgeven en ontvangt dan meteen uw volgnummer voor afhaling)
- Per email: info@vleesateljeeke.be
Uw bestelling per email is enkel geldig indien u een akkoord en volgnummer hebt ontvangen.

Geen volgnummer bij is geen bestelling.

Wij aanvaarden geen RES op de feestfolder.



Openingsuren feestdagen

Maandag 21/12	08.00-18.00u
Dinsdag 22/12	08.00-18.00u
Woensdag 23/12	gesloten
Donderdag 24/12	08.00-16.00u
Vrijdag 25/12	10.00-11.00u (enkel afhaal)
Zaterdag 26/12	08.00-12.00u
Zondag 27/12	08.00-12.00u
Maandag 28/12	12.00-18.00u
Dinsdag 29/12	12.00-18.00u
Woensdag 30/12	gesloten
Donderdag 31/12	08.00-16.00u

Verlof van 1/01/2021 tot en met 14/01/2021
Vrijdag 15/1/2021 terug OPEN van 08.00 - 18.00u

Wij WENSEN jullie PRETTIGE SMAKELIJKE FEESTDAGEN!!

VLEESATELJEE
Lubbeek Sint-Joris-Winge

TIENSESTEENWEG 53 • 3390 SINT-JORIS-WINGE • 016/90.36.88

www.bbq-xl.be

info@vleesateljeeke.be