



Feestfolder

2018-2019

Slagerij Verheyen
Sven & Anneke

Aperitiefhapjes

Mini garnaalkroketjes	€ 0,95 /Stuk
Mini kaaskroketjes	€ 0,50 /Stuk
Mini carpaccio	€ 3,00 /Stuk
Tartaar van rund	€ 3,00 /Stuk
Apero boutjes	€ 0,50 /Stuk
Saltufo Gesneden	€ 4,50 /Stuk
Mini Pain d'ardenne	€ 3,95 /Stuk
Ovenhapje	€ 1,00 /Stuk
Tompouce van Zalm	€ 2,00 /Stuk
Gevulde peppadewpeper met Roomkaas	€ 34,00 /Kg
Anjovisspiesje	€ 23,50 /Kg
Bruschetta's assortiment (4 stuks)	€ 6,00 /4St
Luxe Tapasschotel (vanaf 4Pers.)	€ 9,45 /Pers

Soepen

Bisque van Kreeft	€ 4,90 /Liter
Aspergeroomsoep	€ 4,65 /Liter
Kippencremesoep	€ 4,65 /Liter
Tomatensoep	€ 3,95 /Liter



Voorgerechten

Koude voorgerechten

Carpaccio van rund	€ 8,00 /Pers.
Vitello Tonato	€ 9,00 /Pers.
Trio van Wildpaté met uienkonfijt	€ 9,00 /Pers.

Warme voorgerechten

Kaaskroketjes	€ 1,65 /Stuk
Garnaalkroketjes	€ 3,00 /Stuk
Breydelhamkroketje	€ 1,50 /Stuk
Vispannetje	€ 6,70 /Pers.
Tongrolletjes van de chef met witte wijnsaus	€ 6,00 /Pers.
Mini Vogelnestje met kwartel eitje, spek & tomatensaus	€ 5,00 /Pers.
Scampi Diabolique	€ 6,00 /Pers.
Visschelp	€ 6,90 /Stuk

Hoofdgerechten

Hertenhaasje met fine-champagne sausje	€ 19,50 /pers.
Everzwijnfilet in jachtsaus	€ 16,00 /pers.
Gevulde kalkoenfilet, saus naar keuze	€ 9,00 /pers.
Traag gegaard Varkenshaasje, saus naar keuze	€ 10,00 /pers.
Gebakken zalm, saus naar keuze	€ 13,00 /pers.
Parelhoenfilet met kruidenkaas en fijne kruidensaus	€ 14,95 /pers.
Mechelse koekoek met fine-champagnesaus & appel	€ 14,00 /pers.

Sauzen van de Hoofdgerechten kunnen aangepast worden naar persoonlijke voorkeur

Gevulde kerstkalkoen , Gevulde kalkoenfilet

€14,95 /Kg

Braden van een opgevulde kalkoen:

oven voorverwarmen op 180°C en afbakken op 150°C.

Voor de 1^{ste} 2 kg telt u 1u30, daarna per Kg een halfuur bij tellen.

Bv.: Voor een kalkoen van 4kg mag je rekenen op 2u30 Braadtijd.

Heerlijk Stukje Vlees

1^{ste} kwaliteit Rundsvlees:

Rosbief, Côte à l'os, (natuur of gekruid), Filet Pure,
Lamskroontje Natuur of Gemarineerd, Orloffgebraad,
Ardeens gebraad, Carré gebraad, Kalfsgebraad

Gerijpt rundsvlees:

Keuze uit verschillende rassen rundsvlees:
Scotona, Holstein, Black Angus...

Wild op aanvraag !



Het gezelschap

Groentjes

Winters Groenten kransje	€ 4,20 /pers.
Boontjes in een jasje van spek ,	
Gestoofd witloof,	
Gestoomde bloemkool	
Zoete worteltjes	
Gevulde appeltjes met veenbessen	€ 2,50 /pers.
Warm tomaatje	€ 2,00 /pers.

Aardappelbereidingen

Gratin dauphinois	€ 2,50 /pers.
Selder puree °suggestie bij een heerlijk wildgerecht	€ 2,50 /pers.
Gebakken krielaardappelen	€ 3,00 /pers.
Amadelkroket	€ 1,50 /stuk
Verse aardappelkroket	€ 0,25 /stuk
Verse frietjes	€ 0,60 /pers.
Koude aardappelsalade	€ 2,50 /pers.

Sausjes

Bearnaise-, Peper-, witte wijnsaus, Champignon-, mosterdsaus, grootmoederssausje (spek & zilveruitjes)

€ 3,00 /pers.

De mogelijkheid is er tot het gebruiken van toestellen

 Teppanyaki/gourmet stelletjes °

 Fondueset °

Voor bepaalde glaasjes, schotels & schalen en Toestellen° wordt er een waarborg aangerekend

° Zolang de voorraad strekt

Samen rond de tafel

Gourmet	€ 9,95 /pers
Gourmet Special	€ 13,95 /pers
Gourmet junior	€ 4,90 /pers
Meat Lover's Gourmet (kan ook op een teppanyakiplaat)	€ 19,00 /pers
Degustatie van 4 soorten gerijpt rundsvlees uit onze dry-aged kast, buikspek van Duke of Berkshire, Lamskroontje, Rundsburgertje, brochetje van kalfsvlees, haasje van Ibericovarken	
Fondue	€ 9,95 /pers
Fondue Special	€ 13,95 /pers
Fondue junior	€ 4,90 /pers
Gastronomische Teppanyaki	€ 18,90 /pers
Oosterse Scampi's, Gemarineerde Cocquilles, Zalmfilet, Konijnenfiletsaté, Runderreepjes, Kalkoenhaasje, Gemarineerd Varkenshaasje, Lamsfilet, Hamburgertje van het huis	
Prachtig gepresenteerd met een groenten-en fruitspies en sausjes	



Buffetten

- Koud vleesbuffet** € 16,90/pers.
Gebakken rosbief, gebakken varkensgebraad,
Italiaanse salami, kaasbrood, gekookte ham,
gebakken kalkoen, grillworst, meloen met gandaham,
gevulde tomaat
Aangevuld met een groenten buffet
& koude aardappelsalade of frietjes
- Koud vis- en vleesbuffet** € 24,70/pers.
Vlees
Italiaanse ham, gekookte nootham, breughelspek,
gebakken rosbief, meloen met ganda, gekookte ham,
aprio, maletti salami,
Vis
gerookte paling, gevulde tomaat, gerookte forel,
rivierkreeftjes, gebakken scampi, gestoomde zalm,
gerookte zalm,
aangevuld met een groenten buffet
& koude aardappelsalade of frietjes
- Groentenbuffet** € 3,95 /pers.
Verschillende soorten groentjes
prachtig gepresteerd op een schotel
- Assortiment koude sauzen** € 2,50 /pers.
- Aardappelsalade** € 2,50 /pers.

Breughelschotel

€ 12,75/pers.

Gebakken ham, Huisbereid hoofdvlees,
Paté van het huis, Grillworst, Rilette,
Gebakken ovenspek, Aprio, Gedroogde ham,
Mosterdspek, Oud brugge, Ardeense salami,
Smout, Mosterd, Pickels

aangevuld met een assortiment zoet-zuur

Broodjesbuffet (vanaf 20st)

€ 1,10/stuk

Minibroodjes belegd met hesp, kaas,
verschillende soorten fijne charcuterie en
eigen salades afgewerkt met verse groenten,
dit alles word keurig verpakt en prachtig gepresenteerd.

° suggestie:

Hoofdmaaltijd 7 broodjes /pers

Receptie : 4 à 5 broodjes /pers

Factuur Mogelijk





Menu 1

28,00 €/pers.

Assortiment Ovenhapjes

~

Vispannetje

~

Parelhoenfilet met kruidenkaas

& fijne kruidensaus

Winters groentenkransje

Gratin Dauphinois

Menu 2

34,00 €/pers.

Bruschetta mix

Carpaccio van de chef

Tompouce van Zalm

~

Carpaccio van Rund

~

Hertenfilet met fine-champagnesaus

Gevulde appeltjes met veenbessen

Selderpuree

Belangrijke weetjes

Openingsuren

Maandag-Dinsdag-Donderdag-Vrijdag : 7u30-13u /14u-18u30

Zaterdag 7u30-18u

Zondag 8u-12u15

Woensdag gesloten

Openingsuren feestdagen

Zondag 23 & 30 december : 8u -12u30

Maandag 24 & 31 december : 8u - 16u30

Dinsdag 25 december & 1 Januari :10u -11u enkel afhaling
van bestellingen

Woensdag 26 december : 10u – 13u / 14u -18u

Bestellen voor Kerst kan t.e.m. Donderdag 20 December

Bestellen voor Nieuwjaar kan t.e.m. Donderdag 27 December

Gelieve tijdig te bestellen.

Geen mails en telefonische bestellingen a.u.b.,

Dank voor u begrip. (Dit enkel voor de feestdagen.)

Naargelang marktomstandigheden behouden wij het recht om de opgegeven prijzen te wijzigen. Prijzen uit vorige folders vervallen hierbij.

Prettige feesten en een smaakvol eindejaar !!

Sven, Anneke

& team



L

RETTIGE
FEESTDAGEN

ELUKKIG
NIEUWJAAR





VERHEYEN

Culinaire Slagerij

Moorselestraat 84

8560 Wevelgem

056/41.15.81