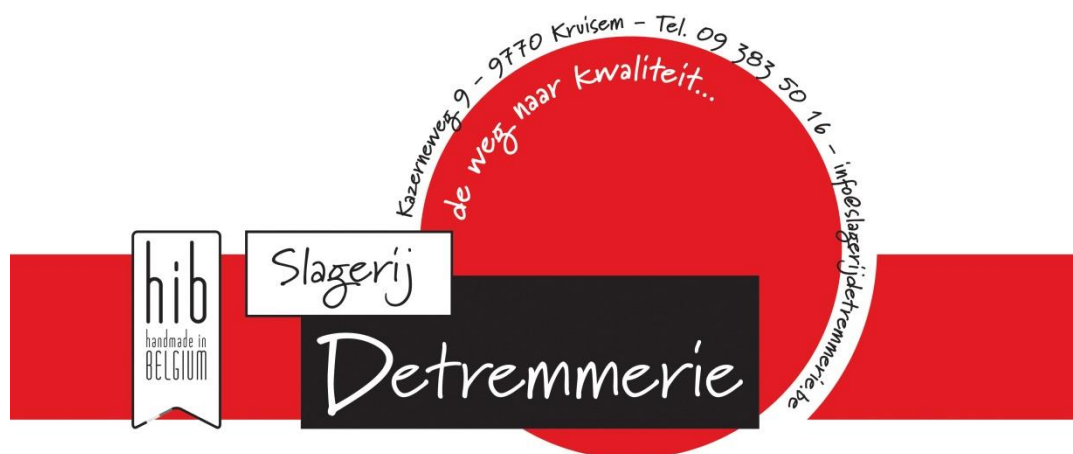




Feestfolder



Kazerneweg 9 • 9770 Kruisem • ☎ 09 383 50 16
info@slagerijdetremmerie.be • www.slagerijdetremmerie.be

Borrelglaasjes (enkel op bestelling)

€ 2,20/st

1. Crush met groentjes (sushi met krokant korstje), Provençaalse dip
2. Crush met zalm (sushi met krokant korstje), tartaar
3. Glaasje met dobbelsteentjes van ganzenleverpastei, pijnboompitten, appel en honing
4. Kerstomaatjes met grijze garnalen, cocktail en ei-snipers
5. Glaasje runde pastrami met rucola, zongedroogde tomaat en pijnboompitten
6. Scampistaartje met tartaar en fijne sla en tomaatjes
7. Haringhapje op fris slaatje
8. Wrap van gerookte zalm en kruidenkaas
9. Mousse van rode biet en geitenkaas
10. Kipspiesje met chorizodip
11. Glaasje tomaat/mozzarella/pesto

12. **Tapasbord** (enkel op bestelling) vanaf 4p

€ 8,95 pp

*Aperitiefkoekjes, roosjes Serrano, verschillende soorten salami en
huisgemaakte droge worstjes, olijven, Parmezaan, zongedroogde tomaten,
pesto met oude kaas, kaasblokjes, scampi met tartaar,
Rillette, roosjes 'tête de Moine', haringhapje
Assortiment kan wijzigen naargelang seizoen!*

Warme Hapjes

13. Kippenboutjes (doosje 10 stuks) € 5,00
14. Ovenschaaltje met scampi in romige tomatensaus, groentjes en Parmezaan € 3,60/st
15. Gegratineerde oester € 2,95/st
16. Mini croque deluxe (ganzenlever, kaas en truffel) (5 min. oven) € 1,95/st
17. Mini worstenbroodje (5 min. oven) € 0,75/st
18. Mini hamburger (5 min. oven) € 1,30/st
19. Mengeling van 10 soorten scampi: panko, twister en tempura met loempiasaus € 10/00
(om te frituren)

20. Warme fijnproevershapjes (huisgemaakt doosje van 10 stuks)

€ 8,50

2 mini quiche met groentjes
2 mini ham- en kaasrolletjes
2 mini worstenbroodjes
2 mini vidé kip
2 mini vidé garnaal

Koude voorgerechten *gepresenteerd op bord*

21.	'Salade folle': gemengde sla met roosje gerookte zalm, stukje ganzenleverpastei met truffel, gebakken scampi, stukje hazenpastei, roosje Serranoham + broodje	€ 12,00 pp
22.	Huisgemaakte ronde pastrami met rucola en balsamicovinaigrette, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en Parmezaan + broodje	€ 9,90 pp
23.	Vitello tonato (<i>zacht gegaard kalfsvlees met vinaigrette en verse kruiden</i>) + broodje	€ 12,00 pp
24.	Bordje Serrano met meloen + broodje	€ 8,50 pp
25.	Slaatje gerookte zalm, scampi's en bieslookvinaigrette + broodje	€ 11,50 pp

Warme voorgerechten *gepresenteerd op ovenschaaltjes*

26.	Stoofpotje van scampi met groentjes, tagliatelli, sausje van zachte curry (<i>6 scampi's</i>)	€ 11,00 pp
27.	Kabeljauw met julienne van wortel en prei, wittewijnsaus	€ 12,00 pp
28.	Spiesje van scampi en tongrolletje met romig tomatensausje, zuiderse groenten en verse kruiden	€ 12,00 pp
29.	Zalmfilet met Choron (getomateerde béarnaise) en fijne groentjes	€ 12,00 pp
30.	Halve kreeft in de oven met julienne van groentjes en wittewijnsaus	€ 15,00/pp

Deze visgerechten kunnen ook besteld worden als hoofdgerecht.

Dit met extra groenten, puree-torentjes of pasta.

Supplement € 5,00 pp

Soepen

30.	Velouté van asperges	€ 4 /L
31.	Courgettesoep	€ 4 /L
32.	Tomatenroomsoep met balletjes	€ 5 /L
33.	Pompoensoep	€ 4 /L
34.	Kreeftenbisque	€ 10 /L

Hoofdgerechten (gepresenteerd in wegwerp-ovenschalen)

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 35. | Opgevulde kalkoen | € 17,00 / kg |
| | Uitgebeend, opgevuld met kalfsgehakt, oesterzwammen, veenbessen en spek | |
| | Je kunt vers of half gebakken bestellen, met aangepaste veenbessensaus | |
| | Min. 8 personen! | |
| | Met warme groenten & aardappelen | € 19,50 pp |
| 36. | Gebakken kalkoenborst | € 12,00 pp |
| | met kalfsgehakt, oesterzwammen, veenbessen, spek en veenbessensaus | |
| 37. | Gebakken kalkoenfilet natuur met saus naar keuze | € 10,00 pp |
| 38. | Gebakken varkenshaasje met saus naar keuze | € 11,00 pp |
| 39. | Varkenshaasje opgevuld met boursin en tuinkruiden omringd met gerookt spek | € 12,50 pp |
| 40. | Duivels gebrad met 'Tierentyn' mosterdsausje | € 11,50 pp |
| 41. | Ardeens gebrad (licht gerookt en fijn gesneden) met saus naar keuze | € 11,50 pp |
| 42. | Orloff gebrad (<i>gegaard varkensvlees met sneetjes hesp en kaas tussenin, overgoten met champignonsaus</i>) | € 12,50 pp |
| 43. | Gebakken varkensgebrad met saus naar keuze | € 11,50 pp |
| 44. | Geglaceerde eendenborst met sinaasappel, fruitig sausje | € 14,00 pp |
| 45. | Lamskroontje met kruidenpersillade en lamsjus | € 19,80 pp |
| 46. | Huisbereide varkenswangetjes met bruin bier en vleugje peperkoek (<i>300gr pp</i>) | € 12,50 pp |

Wildgerechten te verkrijgen van 25 oktober - 31 januari

- | | | |
|-----|--|------------|
| 47. | Gebraiseerde parelhoen opgevuld met witloof en truffel, wildsaus | € 13,80 pp |
| 48. | Filet van fazant opgevuld met kastanje en champignon, wildsaus | € 15,80 pp |
| 49. | Kwartel opgevuld met kalfsgehakt en veenbessen, wildsaus | € 15,80 pp |

Winterkrans + aardappelen bij de hoofdgerechten (gepresenteerd in wegwerp ovenschalen) € 7,50 pp

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 50. | <u>Winterkrans bij de hoofdgerechten</u> | € 5,00 pp |
|-----|---|-----------|

- 1 appeltje met veenbessen
- 1 peertje gekookt in rode wijn
- Portie gekruide worteltjes
- 1 stronkje gekarameliseerd witloof

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 51. | <u>Aardappelen te kiezen</u> 1 soort aardappelbereiding per bestelling aub | |
| | • 'Gratin dauphinois' 300 gr pp | € 2,50 pp |
| | • Verse kroketjes 5 stuks pp | € 2,50 pp |
| | • Gebakken krielaardappel | € 2,50 pp |
| | • Gebakken krieltjes met spekjes | € 2,50 pp |
| | • Gevulde jagersaardappel (<i>kruidenkaas, gerookt spek</i>) | € 3,00 pp |

52. Warme sauzen:

- | | |
|---|------------|
| • Zachte wildsaus met veenbessen | € 7,00 / L |
| • Béarnaise | € 7,00 / L |
| • Champignonsaus, pepersaus, Provençaalsesaus, mosterdsaus, portosaus | € 6,00 / L |

53.	Beenhesp 'Detremmerie' vanaf 6 p	
	- 53. a Rauwe hesp ovenklaar met sauzen <i>(zelf te bakken)</i>	€ 10,00/kg
	- 53. b Gebakken hesp met sauzen <i>(warm afhalen en zelf te snijden)</i>	€ 12,00/kg
	- 53. c Gebakken hesp <i>(half gebakken, gesneden en met saus erop naar keuze)</i> <i>Thuis in de oven opwarmen</i>	€ 13,00/kg
	- 53. d Gebakken hesp <i>(half gebakken, gesneden met saus erop naar keuze)</i> <i>Thuis in de oven op warmen + warme of koude groenten en aardappelen naar keuze</i>	€ 18,00 pp
54.	Gourmet - Steengrill - Teppanyaki Chipolata, merguez, kalflapje met kruidenmarinade, biefstuk "Royale", eendenborst, potje fijngesneden kalkoenreepjes, Ardeens koteletje, lamskotelet met kruidenboter, mini cordon bleu, eitje met spekreepjes, (kaasworstjes en grillworst met eindejaar), mooi afgewerkt met oesterzwammen en fruit + warme béarnaise, cocktail en tartaar.	€ 12,00 pp
55.	Duo van vlees en visgourmet <i>(2 aparte schotels)</i> VIS: spiesje zalm, gekruide scampi, gemarineerd tongreepje, eitje met garnalen VLEES: biefstuk "Royale", mini cordon bleu, lamskotelet met kruidenboter, kalflapje met kruidenmarinade, eendenborst, chipolata. Groenten, koude sauzen en pastasalade Aardappelen en stokbrood	€ 17,00 pp € 6,00 pp € 2,50 pp
56.	Kindergourmet Eitje met spek, hamburgertjes: kip, kaas, kalfsburger, witte worst, grillworst en Kindersteak.	€ 7,00 pp
57.	Fondue Runds-, kalf-, lamsvlees, Ardeens varkensvlees, gemarineerde kalkoenfilet, eendenborst in blokjes gesneden, mini chipolata en merguez en gekruide balletjes enkel vlees mooi afgewerkt met fruit, warme béarnaise, cocktail en tartaar.	€ 12,00 pp
58.	Koude groenten Geraspte wortelen, gemengde sla met bieslookvinaigrette, gekookte boontjes met mosterdvinaigrette, tomaten, koolsalade, bloemkoolroosjes, cocktail, tartaarsaus en pastasalade met komkommer en tomatenblokjes.	€ 6,00 pp
59.	Aardappelen te kiezen uit Gratin dauphinois 300 gr pp, verse kroketjes 5 st pp Krielaardappelen met gerookt spek, koude aardappelen Gebakken krielaardappelen Gevulde jagersaardappel	€ 2,50 pp € 2,50 pp € 2,50 pp € 3,00 pp
60.	Raclette Assortiment fijne charcuterie en smeltkazen, uitjes, augurken, zongedroogde tomaten, verse tuinkruiden, kom gemengde sla, stokbrood, gekookte aardappelschijfjes in de pel	€ 16,00 pp
61.	Belegde minibroodjes <i>(gepresenteerd op houten plank)</i> Witte, licht bruin, maanzaad en graanbroodjes belegd met de beste charcuterie, slaatjes, kaas en vis. Afgewerkt met verse groentjes en gekookt ei.	€ 1,40/st
	Extra afgewerkt met kerstomaat, radijsjes en druiven <i>per plank</i>	+ € 10,00

62. **Breughelplank** € 18,50 pp
Gekookte ham, rauwe ham, potje rilette, gehakt met uitjes, verschillende soorten seizoenspaté, hoofdvlees, vleesbrood, bloedworst, bruine worst, droge worst, breydelspek, verschillende soorten kaas afgewerkt met fruit, eitjes, augurken, uitjes, mosterd en sauzen. Kom gemengde sla, tomaat, wortels, pastasalade, krielaardappelen koud of warm en stokbrood.
63. **Kaasschotel** € 17,00 pp
We voorzien zachte, harde en blauwe kazen. Assortiment verschilt naar seizoen. 300 gr kaas pp. De plank wordt afgewerkt met noten en fruit. Assortiment zachte broodjes en stokbrood.
64. **Koud vleesbuffet** € 16,95 pp
Gepelde tomaat-vleessalade, rosbief, gebakken varkensgebraad, gekookte hesp met asperges, Italiaanse ham, kalfsbrood, filet de sax, kip tuinkruiden, Italiaanse salami, seizoenpaté met uienconfituur, afgewerkt met gekookte eitjes, fruit en stokbrood. Assortiment koude groenten, koude aardappelen, pastasalade en sauzen.
65. **Koud vleesbuffet met tomaat-garnaal** € 19,95 pp
Vleeschotel (zie hierboven) met gepelde tomaat-garnaal op een bedje van rijst, assortiment koude groenten, aardappelsalade, pastasalade, stokbrood en sauzen.
66. **Gemengd koud buffet** € 26,95 pp
VLEESSCHOTEL: rosbief, gebakken varkensgebraad, rolletje gekookte hesp met asperges, Italiaanse ham en seizoenpaté met uienconfituur. Afgewerkt met fruit en eitjes.
VISSCHOTEL: tomaat-garnaal, gestoomde zalm, tongrolletje, assortiment koude groenten, aardappelsalade, pastasalade, stokbrood en sauzen.
67. **Luxe vleesbuffet en visbuffet** € 29,95 pp
VLEESSCHOTEL: rosbief, varkensgebraad, rolletje gekookte hesp met asperges, Italiaanse ham, seizoenpaté met uienconfituur. Afgewerkt met fruit en eitjes.
VISSCHOTEL: gepelde tomaat-garnaal, gerookte zalm, gestoomde zalm, tongrolletje, langoustine, gerookte forelfilet, perzik gevuld met tonijn, gekruide scampi's, makreel en ananas opgevuld met krab. Assortiment koude groenten, aardappelsalade, pastasalade, stokbrood en sauzen.

De winkel is open:

Maandag tot woensdag: van 8.30 u tot 18.30 u

Donderdag en vrijdag gesloten

Zaterdag van 07.00 u tot 18.30 u

Zondag van 07.00 u tot 12.00 u

**Gelieve bestellingen door te geven:
in onze winkel, telefonisch of via mail.
Na een bevestiging is uw bestelling in orde!**

De bestellingen van deze folder komen **niet
op de klantenkaart tijdens de eindejaarsperiode.**

Vers in de winkel te verkrijgen om zelf te bereiden:

- Filet van parelhoen opgevuld met witloof en truffel
- Filet van fazant opgevuld met kastanje en Parijse champignon
- Kwartel opgevuld met kalfsgehakt en veenbessen
Gratis bijpassende saus
- Verse eendenborst, ree, hert, everzwijnfilet, ontbeende kwartel,
fazantenfilet, parelhoenfilet

➔ week voor afhaling bestellen ➔

Onze markten: Ma: Kortrijk

Di: Kruishoutem

Wo: Deinze

Do: Oudenaarde

Za: Avelgem

Zo: Gent (E. Van Beverenplein)



Kazerneweg 9 • 9770 Kruisem

☎ 09 383 50 16

e-mail: info@slagerijdetremmerie.be

www.slagerijdetremmerie.be