

# Feestfolder

Slagerij Brouckaert

## Menu van het huis

Pompoenroomsoep

\*\*\*

Sint -Jacobsschelp op traditionele wijze

\*\*\*

Kalkoenfilet met archiducsaus,  
wintergroenten en kroketjes

\*\*\*

Huisbereide chocolademousse

€ 25 pp.

## Fijnproevers menu

Assortiment bladerdeeghapjes

\*\*\*

Aspergesoep

\*\*\*

Zetongfilets met fijne groentjes

\*\*\*

Varkenshaasje in bosbessenroomsaus  
seizoensgroentjes en aardappelkroketjes

€ 32 pp.

# *Koude buffetten*

## *Buffet "Maison"*

€ 22 pp.

Hamrolletjes met asperges, gebakken varkensgebraad, gebakken rosbief, rauwe ham met meloen, tomaat-garnaal, pomelmoes met zeevruchten, gebakken gamba, gebakken kippenboutje, aardappelsalade, koude groentjes en sausjes

## *Buffet "Mer du Nord"*

€ 25 pp.

Opgesmukte zalm, tomaat-garnaal, rivierkreeftjes, gebakken gamba, lagoustines, opgevuld eitje, gerookte heilbot, gerookte forelfilets, gerookte zalm, aardappelsalade, koude groentjes en sausjes

## *Buffet "Royal"*

€ 26 pp.

Hamrolletjes met asperges, gebakken varkensgebraad, gebakken rosbief, rauwe ham met meloen, tomaat-garnaal, pomelmoes met zeevruchten, gebakken gamba, opgesmukte zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forelfilets, langoustines, aardappelsalade, koude groentjes en sausjes

## *Kaasschotels*

€ 18 pp.

Schotel versierd met verschillende soorten kaas, afgewerkt met vers fruit, notenmengeling, brood en boter

Koude buffetten zijn verkrijgbaar vanaf 4 personen



## *Roude hapjes*

Aperitiefpallet (4 à 6 pers) blokjes kaas, salami, mosterdbrood, Gentse kop vergezeld van mosterd, zilveruitjes en augurkjes	€ 12,90
Bordje Spaanse tapas (4 à 6 pers) chorizo, serranoham, olijven, oude kaas tijgergarnalen, ansjovisspiesjes	€ 16,90
Lepelhapje met garnalen	€ 1,30
Lepelhapje met gerookte zalm salade	€ 1,30

## *Warme hapjes*

Assortiment mini videetjes (12 stuks)	€ 10,00
Kippenboutje met dipsausje (12 stuks)	€ 8,00
Mini kaaskroketjes (12 stuks)	€ 6,50
Mini garnaalbolletjes (12 stuks)	€ 7,50

## *Soepen (1/2 liter/pp.)*

Pompoensoep	€ 2,50
Aspergevelouté met snippers van asperge	€ 2,50
Fluwelen witloofsoepje met garnalen	€ 3,50
Verfijnde tomatensoep met balletjes	€ 2,50

## *Roude voorgerechten*

Cocktail van Zeebrugse garnalen	€ 10,00
1/2 kreeft Belle-Vue	dagprijs
Meloen met Parmaham	€ 9,00
Trio van wildpasteien met zijn garnituur	€ 9,00
Carpaccio van juniorbeef met balsamico dressing	€ 9,00
Gerookte zalm met garnituur	€ 9,00
Vitello tonato met kalfsfilet pur	€ 9,00

## Warme voorgerechten

Huisbereide kaaskroketten	€ 2,50
Huisbereide garnaalkroketten	€ 3,20
Bouché met kip	€ 3,50
Kaasrollen	€ 2,50
Sint-Jacobsschelp op traditionele wijze	€ 9,00
Scampi op de wijze van het huis	€ 9,00
Verse zalm met bieslooksaus	€ 9,50
Halve normandische kreeft	dagprijs
Zeetongfilets met fijne groentjes	€ 9,00

## Hoofdgerechten

Kalkoenfilet met romig sausje en verse champignons	€ 14,00
Kalkoentournedos met romig sausje van Vintage port en verse champignons	€ 14,50
Varkenshaasje in een bosbessen roomsaus met groentenkrans	€ 16,50
Kalfsmedaillon met boschampignons en bieslook	€ 19,50
Gebraisseerde beenham met champignonsaus	€ 14,00
Parelhoenfilet met champignon-druivesaus of archiducsaus	€ 16,50
Hertenkalffilet met wintergarnituur (wildsaus of fijne pepersaus)	€ 20,00
Filet van fazant in wildsaus met appels, bessen en witloof	€ 16,50
Hazenrugfilet met wintergarnituur	€ 21,50
Everzwijnfilet met groentegarnituren en wildsaus	€ 17,50

## Opgevulde kalkoen (Topper)

Opgevulde kalkoen (prijs per kg) Volledig ontbeend, opgevuld met truffels, pistache noten, kalfsgehakt en een vleugje Cognac	€ 16,00
Champignon-druivensaus (prijs per liter) Perfekte combinatie met opgevulde kalkoen	€ 9,00

# Gezellig tafelen

## Fondue

Fondue ongeveer 350g vlees per persoon	€ 9,50
Kinderfondue 250g per persoon	€ 4,25
balletjes, spekrolletjes en kalkoen	
Supplement balletjes & spekrolletjes (8 stuks)	€ 3,50

## Gourmet

Gourmet ong. 400g vlees per persoon	€ 10,00
Kindergourmet (4 stuks pp.)	€ 4,50
chipolata, kaasburger, kalkoen en hamburger	

## Teppan Yaki (per persoon)

Verse coquille, noors zalm stukje, Scampibrochetje, eendenfilet, gemarineerd lamskroontje, gekruid biefstukje, varkensbrochetje, chipolataworstje, pittige kalkoenfilet, spek-eitje en verse ananas.	€ 17,00
--	---------

## Steengrill

Steengrill pierade ongeveer 400g vlees per persoon	€ 10,50
--	---------

## Aanvulling fondue, gourmet, teppan yaki en steengrill

Extra scampibrochette	€ 1,50
Koude groentenschotel	€ 3,50
gemengde sla, tomaten, boontjes, worteltjes, selder en komkommer	
Aardappelsalade	€ 2,50
Bakaardappelen op Toscaanse wijze	€ 2,75
Assortiment koude sausjes	€ 1,20
Assortiment warme sausjes	€ 1,20
peper, bearnaise,...	
Pannenkoekendeeg	€ 1,50

## Vb.: warme groentenmengeling

Witloof, spekboontjes, wortelen, broccolipuree,  
opgevulde champignons, courgette met wortel-  
puree, appel of peer met veenbessen en  
oesterzwammen (assortiment zelf samen te stellen)

4 soorten voor € 5,00

## *Feestelijke broodjes*

Broodjes buffet “Classic” per persoon € 10,00  
7 broodjes belegd met preparé, vleessalade, krabsalade, kip curry, salami, kaas en hesp. Alles afgewerkt met sla, tomaat en geraspte wortelen.

Broodjes buffet “Maison” per persoon € 13,00  
7 broodjes belegd met garnaalsalade, Italiaanse ham, Italiaanse salami, gerookte zalm, brie, beenham en kippenwit, pesto. Alles wordt afgewerkt met bijpassende groentjes.

## *Voor de koks onder ons*

Bij Slagerij Brouckaert kunt u ook terecht voor een groot aanbod aan vers vlees. Rundsvlees, kalfsvlees, diverse wildsoorten, gevogelte (kip en kalkoen), varkensvlees en lamsvlees. Gelieve tijdig te bestellen.

## *Traiteur feesten*

Slagerij Brouckaert verzorgt in samenspraak alle familiefeesten, communies, huwelijken, huwelijksverjaardagen, bedrijfsfeesten, ...

Hierbij kan gekozen worden uit onze buffetten of à la carte menu's. In zomerperiodes kan ook geopteerd worden uit één van onze ruime BBQ formules.

Indien gewenst leveren wij ook tenten, stoelen, borden, bestek, tafellinnen,... Kortom wij hebben alles in huis om uw feest top te maken.

**Kom gerust langs in één van onze winkels voor meer info.**

### Hoe bestellen?

Om alles vlot te laten verlopen, vragen wij om vier dagen op voorhand uw bestelling door te geven. Tijdens de eindejaarsperiode kunnen wij om praktische redenen geen telefonische bestellingen noteren. U kan altijd uw bestelling plaatsen in één van onze winkels. Gelieve bij telefonisch contact steeds de winkel te vermelden waar u uw bestelling wenst af te halen.

Slagerij Brouckaert en team,  
wensen jullie alvast prettige feestdagen