

FEESTFOLDER

KERST & NIEUW  2021-22





MET PASSIE GEMAAKT MET LIEFDE GESMAAKT

INDEX

6-7	Aperitief & soep
8	Voorgerechten
10	Hoofdgerechten & Desserts
11	Garnituren bij de hoofdgerechten
12-13	Feestelijke menu's
14-15	Gourmet & Fondue
17	Koude shotels
18	Hamburgerfestijn
19	Teppanyaki
21	Broodjes





VLEES & GERECHTEN OP BESTELLING 2021-2022



Bestellen voor het eindejaar kan enkel in de winkel of via mail .

Geen telefonische bestellingen tijdens de eindejaarsperiode!

Om fouten te vermijden kunnen er geen aanpassingen meer gebeuren na het plaatsen van uw bestelling.

Bestelling plaatsen eindejaar

Voor een vlot verloop vragen wij om uw bestellingen tijdig te plaatsen en vooraf te betalen.

Met uitzondering van vers vlees en charcuterie.

Geen telefonische bestellingen, enkel online of in de winkel.

Online bestellen = onmiddellijk online betalen.

Kerstavond en kerstdag: ten laatste bestellen op zaterdag 18 december.

Oudejaarsavond en nieuwjaarsdag: ten laatste bestellen op zaterdag 25 december.

Op zaterdag 25 december en zaterdag 1 januari zal de winkel gesloten zijn, maar bestellingen kunnen afgehaald worden.

Afhalingen eindejaar

Vergeet jullie bestelbon niet en breng zeker de herbruikbare tas mee !

Bestelling kunnen enkel afgehaald worden op het afgesproken tijdstip.

Terugbrengen materiaal eindejaar

Om praktische redenen vragen wij u uitdrukkelijk om het materiaal terug te brengen

op volgende data: Zondag 26 december van 11u00 tot 11u30

Maandag 3 januari van 17u tot 17u30

KOUDE HAPJES *min. 4 stuks / soort*

€ 2,60 / stuk

Borrelglasje gevuld met grijze garnaaltjes

Hapje met wildpaté en uienconfit

Canneloni van gerookte zalm

Quinoa met scampi

Borrelglasje gevuld met een mousse uit de Noordzee

Mousse van Foie Gras

TAPAS BORDJES *min. 4 stuks / soort*

€ 2,80 / stuk

bordje met Pastrami Carpaccio

Carpaccio van Wit – Blauw

Carpaccio van gerookte zalm

Carpaccio van dry aged meat

€ 3,75 / stuk

APERITIEFPLANKEN

Aperitiefschotel van het huis (8 à 10 pers.)

€ 48,00 / plank

Verfijnde kaas -en vleeswaren, specialiteiten en tapas gepresenteerd op een plank.

Zuiderse tapasschotel van de chef (van 4 tot 6 pers.)

€ 40,00 / schotel

Heerlijke zuiderse tapas en specialiteiten op een leisteel gepresenteerd

Bierplankje (5 pers.)

€ 40,00 / plank

Assortiment charcuterie en kaas

Kinderplankje (4 kindjes)

€ 20,00 / plank

LUXE TAPASBUFFET* (vanaf 4 pers.)

€ 35,00 / pers.

Een rijkelijk gevulde schotel met een ruim assortiment van warme en koude hapjes vol met seizoensgebonden producten.

(*) Deze schotel dient als een volwaardige maaltijd.

WARME HAPJES

Bruschetta's	€ 8,00 / 4 stuks
Mini hot-dogs	€ 11,45 / 4 stuks
Mini quiche met ham en prei	€ 8,25 / 5 stuks
Mini quiche met zalm	€ 9,00 / 5 stuks
Knapperige kippenboutjes (apéro's)	€ 3,00 / 6 stuks
Mini pizza bolognaise	€ 6,00 / 6 stuks
Mini hamburgertjes	€ 11,90 / 6 stuks
Mini visschelpjes	€ 12,00 / 6 stuks
Mini croque monsieurs	€ 6,40 / 12 stuks
Assortiment mini kroketjes	€ 8,00 / 15 stuks
Mini kroketjes met kaas, garnalen en Breydelham	

WARME TAPAS HAPJES *min. 4 stuks / soort* € 2,65 / stuk

Aperio van scampi
Aperio vispannetje
Aperio zeebrugs aardappeltje
Aperio met Breydelspek
Aperio van Sint- Jacobsvruchten
Oester "Fine Champagne"

SOEPEN *prijzen per liter*

Romig soepje van verse tomat met stukjes garnituur	€ 3,45 / L
Populair soepje van verse tomat met gehaktballetjes	€ 3,75 / L
Verfijnd romig soepje van asperges	€ 3,95 / L
Pompoen - paprikasoep	€ 3,00 / L
Bisque d'Homard	€ 7,10 / L
Wortel- knolseldersoep	€ 3,95 / L

Tip: Een soepje kan ook als een aperitiefhapje dienen.

KOUDE VOORGERECHTEN *vanaf 4 personen*

Bord carpaccio Wit -Blauw	€ 11,50 / pers.
Verse carpaccio van Wit - Blauw rundsvlees gegarneerd met parmesan, rucola en zongedroogde tomaten	
Bord carpaccio van dry Aged meat met aangepaste garnituur	€ 15,50 / pers.

WARME VOORGERECHTEN *min. 2 personen*

Tongrolletjes in een licht saffraansausje	€ 10,00 / pers.
Scampi's en Coquilles in een kreeftensausje	€ 11,00 / pers.
Scampi's in een pittig sausje met verse groentjes	€ 10,95 / pers.
Visserspotje " Koen & Veerle"	€ 10,50 / pers.
Kaaskroket	€ 1,50 / stuk
Kroketten met Zeebrugse garnalen	€ 3,30 / stuk
Kabeljauw in een zacht mosterdsausje	€ 10,95 / pers.
Mini broodjes voor bij de voorgerechten	€ 0,50 / stuk

Voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht mits een opleg van € 3,00 / pers.



HOOFDGERECHTEN *min. 2 personen*

Borst van jonge kalkoen in een romig sausje van roze pepers of champignonsaus	€ 7,50 / pers.
Feestelijk orloffgebraad voor fijnproevers	€ 8,00 / pers.
Feestelijk orloffgebraad van kalkoen voor fijnproevers	€ 8,50 / pers.
Kalkoenrolletje gevuld met Ganda & mozzarella in een verfijnd jagersausje	€ 9,20 / pers.
Kippenoesters in een romig sausje geparfumeerd met veenbessen	€ 9,20 / pers.
Varkenshaasje rosé gebakken in een groene pepersaus	€ 10,50 / pers.
Parelhoenfilet au poivre (seizoensgebonden)	€ 12,95 / pers.
Filet van hertenkalf in een wildsausje met veenbessen en boschampignons	€ 15,00 /pers.
Stoofpotje van varkenswangetjes met Rodenbach	€ 11,50 / pers.

**Onze hoofdgerechten zijn niet voorzien van groentjes en aardappelbereidingen.
Deze garnituren kunt u zelf samenstellen uit onderstaande bereidingen.**

Sausen zijn ook apart te verkrijgen.

NAGERECHTEN

Chocolademousse op een bordje met vers fruit	€ 6,50 / pers.
Duo van witte & bruine chocolademousse op een bordje met vers fruit	€ 8,00 / pers.
Dessertbordje van het huis	€ 7,50 / pers.

LEKKERE BIJGERECHTEN

GROENTENGARNITUUR *min. 2 personen*

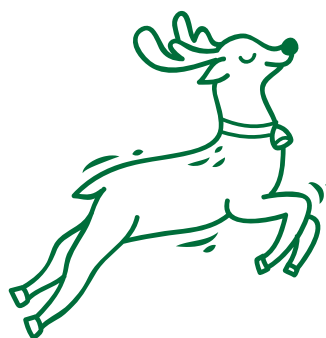
Groentengratin assortiment van verse groentjes gegratineerd in een lichte bechamelsaus	€ 3,00 / pers.
Appeltjes met veenbessen (per 4 stuks)	€ 5,40 / 4 stuks
Warme groentenschotel boontjes in spek, gekarameliseerd witlofstronkje, tomaat Provençaal, groententaartje	€ 4,50 / pers.
Warme groentenschotel ideaal voor bij wild appeltje met veenbessen, gekarameliseerd witlofstronkje, groententaartje en jong gestoofde loofwortjes	€ 6,00 / pers.
Geglaceerde groentjes (variatie van groentjes lichtjes gestoofd)	€ 4,00 / pers.

AARDAPPELGARNITUUR *min. 2 personen*

Verse voorgebakken frietjes	€ 3,00 / kg
Verse aardappelkroketjes	€ 2,50 / 10 stuks
Verse aardappelkroketjes	€ 3,75 / 15 stuks
Gratin dauphinois	€ 2,50 / pers.
Première aardappelen van het huis	€ 2,50 / pers.
Verse mini aardappelkroketjes (per 20 stuks)	€ 3,50 / 20 stuks

Bij al onze warme bereidingen krijgt U uitleg betreffende het opwarmen.

ONZE MENU'S min. 2 personen



SMULMENU

Populair soepje van verse tomaat

Borst van jonge kalkoen in champignonsaus

Warme groentenschotel

Mini kroketjes of gratin dauphinois

Dessertbordje van het huis of chocolademousse

Zonder dessert € 14,00 / pers.

Met dessert € 20,00 / pers.

TOPMENU

Wortel-knolseldersoep

Kabeljauw in een zacht mosterdsausje

Kalkoenrolletje gevuld met Ganda en mozzarella in verfijnd jagersausje

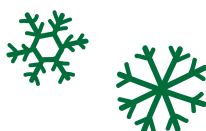
Warme groentenschotel

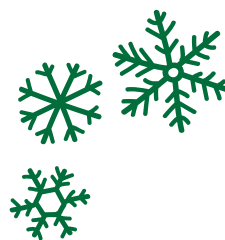
Mini kroketjes of gratin dauphinois

Dessertbordje van het huis of chocolademousse

Zonder dessert € 25,20 / pers.

Met dessert € 31,20 / pers.





FIJNPROEVERSMENU

Verfijnd romig soepje van asperges

Visserspotje van het huis

Filet van hertenkalf in een wildsausje met veenbessen en boschampionns
Appeltje met veenbessen, jong gestoofde loofworteltjes, witlofstronkje en
een groententaartje.

Mini kroketjes of gratin dauphinois

Dessertbordje van het huis of chocolademousse

Zonder dessert € 32,00 / pers.

Met dessert € 38,00 / pers.

KIDS MENU

Tomatensoep met gehaktballetjes

Kippenoester met champignonsaus, kroketjes en appelmoes

Chocolademousse "Kids style"

€ 12,00 / pers.



GEZELLIG TAFELN IS ONZE SPECIALITEIT

Onweerstaanbare mini panklare gerechten
op een feestelijke wijze geserveerd door ons culinair team.

GOURMET PARTY

€ 10,60 / pers.

Chateaubriand, brochetje, cordon bleu, chipolata, kaasburger, witte pens,
kippengyros, spekrolletje, Zilverbergs smulhammetje

GOURMET SPECIAL of STEENGRILL PARTY

€ 11,75 / pers.

Chateaubriand, ardeens gebrad, lamssteak, chipolata, kippenvleugeltje,
scampi's, medaillon van varkenshaasje, gemarineerd kippenfiletje, kalfslapje

MEAT LOVERS GOURMET *vanaf 4 personen*

€ 17,00 / pers.

Voor de echte vleesliefhebber !!

Degustatie van 3 soorten gerijpt rundsvlees uit onze dry-aged kast,
lamskroontje, brochetje van kalfsvlees, hertenfilet en parelhoenfilet

Bij de gourmet is er ook pannenkoekdeeg verkrijgbaar.

€ 2,00 / pers.

FONDUE SPECIAL PARTY

€ 11,50 / pers.

Chateaubriand, kippenfilet, varkensvlees, lamssteaks, kalkoenhaasje,
gevarieerd assortiment gehaktballetjes, Zilverbergs smulhammetje,
chipolata en witte pens

VOOR ONZE ALLERKLEINSTEN

Smullen van overheerlijke feestgerechten
op maat geserveerd van de allerkleinsten.

FONDUEBOX

€ 6,00 / kind

Assortiment gehaktballetjes, mini chipolata, mini witte pens,
kalkoenhaasje, frisdrankje en een leuke verrassing

GOURMETBOX

€ 6,00 / kind

Mini kaasburger, mini chipolata, mini brochetje, mini kippenfiletje,
frisdrankje en een leuke verrassing

SUPPLEMENTEN

Verse groentjes	€ 4,50 / pers.
Geglaceerde groentjes	€ 4,00 / pers
Première aardappelen	€ 2,50 / pers.
Aardappelsalade	€ 2,50 / pers.
Pastasalade	€ 2,85 / pers.
Verse frietjes	€ 3,00 / kg

Warme Sausjes

Provençaalse saus, pikant sausje, béarnaise en roze pepersaus	€ 2,00 / pers.
---	----------------

Koude sausjes

Curry, cocktail en tartaar	€ 1,50 / pers.
----------------------------	----------------



KOUDE SCHOTELS

Al onze koude schotels zijn
rijkelijk versierd met vers fruit.
vanaf 4 personen.

KOUDE VLEESSCHOTEL

Tomaat gevuld met vleessalade, gekookte ham met asperges, Ganda met meloen, kippenwit v/h huis, salami, paté van het huis, gebakken rosbief, gebakken kippenboutje, seizoensglaasje, opgevuld eitje

Zonder groentjes: € 13,50 / pers | All-in formule*: € 18,50 / pers.

KOUDE VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, gerookte palingfilet, gepocheerde zalm, glaasje gevuld met zalmousse, tongfiletje, forelfilet, opgevuld eitje, sinaasappel met tonijn, scampi's, gamba's en krab

Zonder groentjes: € 22,50 / pers. | All-in formule*: € 27,90 / pers.

KOUDE VLEES- & VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaalsalade, gerookte zalm, forelfilet, gepocheerde zalm, gamba's, krab, gevuld eitje, Ganda met meloen, gekookte ham met asperges, salami, kippenwit v/h huis

Zonder groentjes: € 18,50 / pers | All-in formule*: € 23,90 / pers.

KIDSBUFFET

Hamrolletje, hespenworst, salami, kippenboutje, kinderworstje en gevuld eitje en een lekker snoepje
Elk kindje ontvangt ook een leuk geschenkje.

Zonder groentjes € 8,00 / kind

SAUSJES

Currysous,cocktailsaus en tartaar

GROENTJES

Fijne boontjes in vinaigrette, verse geraspte worteltjes,
½ witte kool in currysous, ½ bloemkool, salade en komkommer

(*) All-in

Met groentjes,sausjes, aardappelsalade, pastalade of frietjes

HEERLIJK HAMBURGERFESTIJN

€ 15,95 / pers.

(vanaf 4 personen)

Diverse mini burgers, voorzien van gepaste broodjes, sauzen en garnituren. Bak de burgers gezellig op een grillplaat, in de oven of op de barbecue.

BURGERS

Kaasburger
Kippenburger
Zuiderse kippenburger
Pizza burger
Smokey Chilli burger
Pulled Beef burger

GARNITUREN

Kaas
Gerookt spek
Gedroogde ajuin
Tomaat
Augurken
Ijsbergsla
Rode ajuin

Sausjes

Don pedro saus, looksaus, honing/mosterdsaus en bickysaus





TEPPANYAKI

All-in formule: € 17,50 / pers.

Vlees of vis: € 13,00 / pers.

Vers, puur en overheerlijk gezond!

Onze Teppanyaki bestaat uit:

Vis: Scampi, zalmfilet, visgyros en Sint-jacobsvrucht

vlees : Lamskoteletje, kalkoenspiesje, rumsteak, varkenshaasje, witte pens en kalkoenschnitzel

Groentjes en aardappelen voor bij de teppanyaki

Champignons, courgettes, witlofstronkjes en een variatie verse warme groentjes

Gemarineerde aardappelblokjes

Teppanyaki sausjes

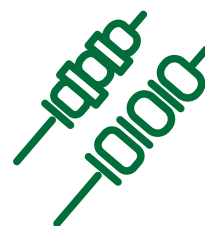
Béarnaisesaus, provençaalse saus, roze pepersaus en don pedrosaus (pikante saus)

Bij teppanyaki kan je ook koude groentjes eten: € 4,50 / pers.

Huur toestel:

Klein model voor 4 à 5 pers. € 4,00 / toestel

Groot model voor 6 à 7 pers. € 7,00 / toestel





KROKANTE BELEGDE BROODJES

Mini belegde broodjes die rijkelijk gevuld zijn met fijne vleeswaren, kaas en visspecialiteiten en die mooi gepresenteerd worden .

VERRASSINGSBROOD OP PLATEAU ZONDER FRUIT

€ 11,50 / pers. (vanaf 4 pers.)

Mini belegde broodjes kunnen ook los besteld worden.

Deze worden gepresenteerd in een doos: **€ 1,60 / stuk**

Echte fijnproevers wisten het al langer

Traiteurslagerij Koen & Veerle is niet zomaar een slagerij. Kwaliteit, versheid en hygiëne. De pure ambacht uitgeoefend met hart en ziel. Daar draait alles om, elke dag opnieuw.

Onze producten zijn nog steeds ambachtelijk.

Dat merk je aan alles. Aan het zelf versnijden van vers vlees en het vervolgens puur verwerken in bereidingen. Aan de keuze van rassen van uitzonderlijke kwaliteit voor ons runds- en varkensvlees. Aan het culinair verwennen voor een feest, van hapje tot dessert. En aan ons uitgebreid aanbod en ons assortiment gerijpt vlees uit onze eigen rijpingskast.

Elke dag opnieuw leggen we die passie in ons werk, samen met ons team. We streven voortdurend naar verbetering en vernieuwing.

**Zonder het belangrijkste uit het oog te verliezen,
jullie, onze klanten!**



ONZE AMBACHT, ONS VAK, ONZE PASSIE.



OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Maandag	20/12 en 27/12 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Dinsdag	21/12 en 28/12 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Woensdag	22/12 en 29/12 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Donderdag	23/12 en 30/12 gesloten (normale sluitingsdag)
Vrijdag	24/12 en 31/12 open van 8u tot 13u. Namiddag gesloten !

Afhalen van bestellingen: tussen 13u en 16u

Zaterdag	25/12 en 01/01 enkel open voor afhalen bestellingen tussen 10u en 11u
zondag	26/12 open van 8u30 tot 12u
Zondag	2/01 gesloten
Maandag	3/01 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Dinsdag	4/01 open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Woensdag	5/01 en 6/01 zal de winkel gesloten zijn

Laat het smaken !!

Koen & Veerle, Febe, Siebe, Silke en gans het team !!

Traiteur-slagerij Koen & Veerle
Meensesteenweg 420 | 8800 Roeselare-Zilverberg
tel. 051 25 40 19 | www.slagerijkoenenveerle.be