

**SFEERTAFELN**

Fondue classic: biefstuk, kipfilet, varkenshaasje, fondueballetjes, knakki's, spekrolletjes. (350 gr/pp)	€ 12,50/pp	Aantal: .....
Fondue deluxe: rundsfilet puur, varkenshaasje, kipfilet, kalfsfilet, spekrolletjes. (350 gr/pp)	€ 15,95/pp	Aantal: .....
Gourmet / steengrill: biefstuk, kipfilet, hamburger, souvlaki, witte worst, mini-chipolata, spek, schnitzel. (350 gr/pp)	€ 12,50/pp	Aantal: .....
Gourmet / steengrill Deluxe: rundsfilet puur, varkenshaasje, kipfilet, gerookt spek, kalfsfilet, mini-chipolata, souvlaki. (350 gr/pp)	€ 15,95/pp	Aantal: .....
Visschotel: scampi, zalm, kabeljauw. (350 gr/pp)	€ 19,95 /pp	Aantal: .....
Groentenassortiment(koud) bij sfeertafelen: sla, tomaat, wortel, komkommer, ei, ui, aardappelsalade, pastasalade, Griekse fetasalade, mayonaise, cocktailsaus	€ 7,95/pp	Aantal: .....

**KOUD BUFFET**

**Belgische klassieker**

Roze zalm, tomaat grijze garnaal, gevuld eitje, scampi, hespenrolletje, kippenbil, gehaktballetje, rosbief, varkensgebraad, gedroogde ham, aardappelsalade, pastasalade, wortel, komkommer, fruitgarnituur, cocktailsaus, mayonaise ..... € 26 / pp ..... Aantal: .....

**Gerookte visschotel**

Zalm, heilbot (250 gr/pp) ..... € 21,95 / pp ..... Aantal: .....

**TAFELTOPPERS**

Tappasschotel: variatie van verfijnde charcuterie, kaas, olijven en gedroogde tomaten ..... € 12,95 / pp ..... Aantal: .....

Bruegelbuffet (Minimum 2 personen): spareribs, spek, gehaktbal, beenham, wildpastei, salami, gebakken kippenbil, olijven, gedroogde tomaten, notenmix ..... € 14,95 / pp ..... Aantal: .....

**SOEPEN (PRIJS: €6,00/LITER - 1 LITER = 3 PERS.)**

Tomatenroomsoep met balletjes	Liter: .....
Romige kippensoep met kippenballetjes	Liter: .....
Bospaddestoelenbouillon	Liter: .....
Romige pompoensoep met kokosmelk	Liter: .....

**VOORGERECHTEN (€9/PER PERSOON)**

Rundscarpaccio van het huis	Aantal: .....
Vitello tonnato	Aantal: .....
Linguine met scampi (5st.) in vissaus	Aantal: .....
Mini-koninginnehapje met hoevekip en shiitake	Aantal: .....

**HOOFDGERECHTEN (€12,50 PER PERSOON)**

Gebakken rosbief met saus naar keuze	Aantal: .....	Saus: .....
Orloffgebraad met saus naar keuze	Aantal: .....	Saus: .....
Kalkoengebraad met saus naar keuze	Aantal: .....	Saus: .....
Varkenshaasje met saus naar keuze	Aantal: .....	Saus: .....
Kalfsgebraad met saus naar keuze	Aantal: .....	Saus: .....
Stoofpotje van wild	Aantal: .....	
Konijn op grootmoeders wijze	Aantal: .....	
Vispannetje v/d chef	Aantal: .....	

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Pepersaus - Aantal: .....          | <input type="checkbox"/> Champignonsaus - Aantal: .....  | <input type="checkbox"/> Grand Verneursaus (Topper!) - Aantal: ..... |
| <input type="checkbox"/> Honing-mosterdsaus - Aantal: ..... | <input type="checkbox"/> Sinaasappelsaus - Aantal: ..... |  |

**AARDAPPELGERECHTEN (€4 PER PERSOON)**

Verse kroketten (7 stuks)	Aantal: .....
Pommes Duchesse met pompoen	Aantal: .....
Pommes Duchesse natuur	Aantal: .....
Aardappelgratin	Aantal: .....

# Feestmenu 2022-2023

## WARME GROENTEN (€6,95 PER PERSOON)

Gekarameliseerd witloof, worteltjes, bloemkool, spruitjes.....Aantal: .....  
Appeltje met veenbessen + peer in rode wijn.....Aantal: .....

## DESSERT (€4,5 PER PERSOON)

Tiramisu.....Aantal: .....  
Duo van chocomousse.....Aantal: .....  
Panna cotta met fruitcoulis.....Aantal: .....

## COMPLETE STERRENMENU'S

### Om alles vlot te laten verlopen vragen wij u vriendelijk :

- Geen wijziging aan de samenstelling van buffetten en menu's
- Betalen bij bestelling om lange wachtrijen bij afhaling te voorkomen
- Afhaalnummer noodzakelijk bij afhaling
- Bestellen kerstmenu's tot 17/12 en oudjaar tot 22/12. Na deze datum geen wijzigingen meer mogelijk!
- Eens het maximum aantal personen is bereikt, kunnen wij helaas geen bestellingen meer aannemen. Bestel tijdig om teleurstellingen te voorkomen!
- Gelieve de geleende materialen van Kerst terug binnen te leveren op dinsdag 27/12 tussen 9h en 18h

### Standaard : €27/pp

Romige pompoensoep  
met kokosmelk

Kalkoengebraad met  
groentenmix en aardappelgratin

Honing-mosterdsaus

Panna cotta met fruitcoulis

Aantal:.....

### Vlaamse klassieker : €32/pp

Tomatensoep met balletjes

Mini-koninginnenhapje met shiitake

Orloffgebraad

met champignonsaus

Groentenmix

Verse kroketten(7st.)

Duo van chocomousse

Aantal:.....

### Fijnproeversmenu : €32/pp

Romige kippensoep

met kippenballetjes

Carpaccio van runds

Varkenshaasje met Grand Verneursaus

Pommes duchesse natuur

Groentenmix

Tiramisu

Aantal:.....

### Openingsuren feestdagen :

Maandag 19/12 gesloten • Dinsdag 20/12 open van 9h-18h • Woensdag 21/12 open van 9h tot 12.30h • Donderdag 22/12 open van 9h tot 18h • Vrijdag 23/12 open van 8.30h tot 13h. - Namiddag GESLOTEN • Zaterdag 24/12 gesloten! Enkel afhalen tussen 14h en 15.30h. • OPGELET: Bestellingen van gewoon vlees kunnen ook afgehaald worden op 24/12 • Zondag 25/12 afhalen tussen 10h en 11h. • Maandag 26/12 gesloten • Dinsdag 27/12 open van 9h tot 18h • Woensdag 28/12 open van 9h tot 12.30h • Donderdag 29/12 open van 9h tot 18h • Vrijdag 30/12 open van 8.30h tot 13h - Namiddag GESLOTEN • Zaterdag 31/12 GESLOTEN - Enkel afhalen bestellingen tussen 14h en 15h • OPGELET: Bestellingen van gewoon vlees kunnen ook afgehaald worden op 31/12!

Wij zijn terug open op dinsdag 10 januari 2023 - Fijne feestdagen!!

## Bestelbon

### Jouw gegevens:

Naam:.....Voornaam:.....

Adres: .....

E-mailadres: .....Tel:.....

Afhaaldatum:..... Betaald: JA / NEEN

Totaalbedrag:.....

SLAGERIJ TRAITEUR  
**KUIJPERS**