

DESSERTS

- Panna cotta
- Crème brûlée
- Witte chocolademousse
- Tiramisu speculoos
- €3,50/st.
- Kaasplankje (120g/p.p.)
- €12,00/p.p.

PRAKTISCH

Bestellingen voor Kerstmis moeten ten laatste binnen zijn op **zaterdag 16 december**

Bestellingen voor Nieuwjaar moeten ten laatste binnen zijn op **zaterdag 23 december**

Zondag 24/12 en 31/12 is de winkel enkel open voor afhalingen. Onze charcuterie toog is gesloten.

Hoe kan je bestellen?
Telefonisch: **089 25 43 97** (nieuw nummer)
Ter plaatse in de winkel

**WIJ NEMEN GEEN BESTELLINGEN
AAN VIA MAIL OF SOCIALE MEDIA!**

OPENINGSUREN

Maandag 18/12 | 13u00-18u00

Dinsdag 19/12 - vrijdag 22/12 | 8u30-12u00 & 13u00-18u00

Zaterdag 23/12 | 7u30-13u00 & NAMIDDAG GESLOTEN

Zondag 24/12 | 13u00-15u00 (ENKEL AFHAAL)

Maandag 25/12 | GESLOTEN

Dinsdag 26/12 - vrijdag 29/12 | 8u30-12u00 & 13u00-18u00

Zaterdag 30/12 | 7u30-13u00 & NAMIDDAG GESLOTEN

Zondag 31/12 | 13u00-15u00 (ENKEL AFHAAL)

Wij wensen iedereen **smakelijke**

Feestdagen



FEESTELIJK

Fondueschotel

Kip • biefstuk • varkenshaasje • duo van gehaktballetjes
2 worstjes • 2 spekrolletjes

€12,50/p.p.

Gourmet, steengrill & teppanyaki

Gemarineerde biefstuk • kipfilet • duo van hamburgertjes
2 worstjes • 2 varkenshaasjes • kalflapje • souflaki

€13,50/p.p.

Gourmet van het huis

Cordon bleu • schnitzel • traag gegaard buikspek
blinde vink • jalapeñoburger • 2 angusburgers
kalkoenroosje • kipbrochette

€15,50/p.p.

Visgourmet

€dagprijs

Kinderfondue & gourmet

4 balletjes/hamburgertjes • 4 worstjes

€5,00/p.p.

SCHOTELS

Feestschotel

Versillende soorten huisbereide charcuterie
olijven • zongedroogde tomaten • peppadew & hummus
worstenbroodje • kippengrillworst • frikadellen
kippenboutje • souvlaki • 3 soorten kwaliteitsvolle kazen

€25,00/p.p.

Kaasschotel*

Assortiment kwaliteitsvolle kazen (220g/p.p.)

€16,00/p.p.

*Wijntip: Montepertini

Chardonnay Barrique (wit)
€18,50/st.

Onze schotels zijn incl. vers fruit, stokbrood, notenbrood,
boter, siroop & confituur.



KLASSIEKERS

Kalkoengebraad in druivensaus*

€10,50/p.p.

*Wijntip: Vin de Goffin

Cuvée Marie (rosé)
€12,50/st.

Varkenshaasje in romige pepersaus

€11,00/p.p.

Parelhoenfilet in zoete veenbessensaus

€18,00/p.p.

Koninginnenhapje (300g)
vergezeld van een bladerdeegkoekje

€8,00/p.p.

Stoverij van varken op Anja's wijze

€8,00/p.p.

Stoofpotje van jong everzwijn

€12,50/p.p.

Zalm met vel in bearnaise saus*

€dagprijs

*Wijntip: Vin de Goffin

Cuvée Guillaume (wit)
€12,50/st.

Supplement warme sauzen

Jachtsaus • peperroomsaus • bearnaisesaus
zoete veenbessensaus • druivensaus

€2,20/100g

BIJGERECHTEN

Verse kroketten • €0,50/st.
Aardappelgratin rolls • €12,00/kg
Butternut puree • €15,50/kg
Peertjes met passievrucht • €4,00/2st.
Appeltje met veenbessen • €3,00/st.
Wortelen & erwtes • €10,10/kg

Groetenbuffet

Gemengde sla • komkommer • venkel-courgette salade
aardappelsalade • pastasalade

€7,00/p.p.

Bordgarnituur

6 kroketten • 2 peertjes met passievrucht of 1 appeltje
met veenbessen • 200g wortelen & erwtes

€8,00/p.p.



SLAGERIJ

SCHOENMAEKERS

SLAGERIJSCHOENMAEKERS.BE

089 25 43 97

Feestfolder



FEESTMENU

Pastinaaksoep met een vleugje appel

Kalkoen in druivensaus met verse kroketten, wortelen en erwten

Panna cotta bosvruchten

€22,50/p.p.

WILDMENU

Wildkroketje

Stoofpotje van jong everzwijn met gratin rolls & 2 peertjes met passievrucht

Crème brûlée

€29,00/p.p.

VISMENU

Garnaalkroketje afgewerkt met huisbereide cocktailsaus

Butternutpuree met zalm in bearnaisesaus

Tiramisu speculoos

€dagprijs

VEGGIEMENU

Huisbereid kaaskroketje

Vegetarische lasagne

Witte chocolademousse

€16,00/p.p.

Deze menu's kunnen niet veranderd worden!



WINTERBBQ

vanaf 5 personen

4st. vlees/p.p.:

Varkenshaasje met spek • spiering kotelet rundsbrochette • traaggegaarde varkensribben

Groenten

Aardappelgratin • wortel & erwten gestoomd witloof • boontjes met spek

Sauzen

Champignonroomsaus • peperroomsaus

€30,00/p.p.



PASTABUFFET

vanaf 10 personen

Lasagne

Pasta carbonara

Pasta van het huis (spek & champignons)

Incl. stokbrood & kaas

€20,00/p.p.*

*Prijs incl. huur au bain marie • waarborg toestel: €50,00 (cash te betalen)

STARTERS

Huisbereide bladerdeeghapjes

Bolognese • vidé • kaas
vis • worstenbroodje

€16,00/15st.

Hartige wafeltjes

Tomaat • ham/kaas • geitenkaas/spek

€15,60/9st.

Borrelplankje vanaf 4 personen*

Kaasblokjes • salamiblokjes
3 soorten charcuterie • worstenbroodje
olijven • zongedroogde tomaatjes • tappenade & stokjes

€10,50/p.p.

*Wijntip: Wijn domein Vlijtingen

Pinot noir (rosé)

€16,50/st.

FEESTELIJKE SOEPEN

Tomaten-crèmesoep

€6,00/L

Pastinaaksoep met een vleugje appel

€6,50/L

Butternutsoep

€6,50/L

Boschampignonsoep

€6,00/L



KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van gedroogde wagyu op een bedje van rucola en afgewerkt met parmezaanse kaas, olijven & tomaatjes

€14,00/p.p.

Handgesneden tartaar van Belgisch wit blauw rund afgewerkt met kappertjes, ajuintjes & truffelmayonaise

€13,50/p.p.

Porconato

Mals Duroc varkensvlees afgewerkt met een tonijnmayonaise

€8,50/p.p.

WARME VOORGERECHTEN

Huisbereid grijs garnaalkroketje vergezeld van onze verse cocktailsaus

€6,00/st.

Huisbereid oma's kaaskroketje vergezeld met onze verse tartaar

€3,00/st.

Wildkroketje

Ragout van hert, everzwijn, fazant, gegrilde champignons, verse ui, stukjes knolselder & rode wijn

€5,00/st.

Huisbereide visschelp "royale"

€13,00/st.



AL ONZE GERECHTEN
WORDEN HUISBEREID!