

Suggesties Kerst en Oudjaar 2011

Leuke huisgemaakte voorafjes voor een heerlijk maal:

- | | |
|--|--------------|
| 1. zwarte kerstpensen met rum, appeltjes en rozijnen | € 11/kilo |
| 2. witte kerstpensen met kirsch en amandelen | € 11/kilo |
| 3. witte kerstpensen met zwarte truffel | € 14/kilo |
| 4. zakouskis - mini gebakjes van bladerdeeg met 3 verschillende vullingen: | € 1/stuk |
| - vulling met Ardeense ham | |
| - garnalvulling | |
| - kaasvulling | |
| 5. mini-quiches met 2 verschillende vullingen: | € 1/stuk |
| - quiche lorraine (spek en prei) | |
| - geitenkaas en courgette | |
| 6. fazantenpastei met ganzenlever | € 25/kilo |
| 7. hertenpastei met vijgen | € 16,86/kilo |
| 8. everzwijnpastei met hazelnoten | € 16,11/kilo |
| 9. leuvense paté | € 16/kilo |
| 10. Foie gras in terrine | € 115/kilo |
| 11. Eendenmousse | € 23,16/kilo |
| 12. konfijten van Wildiers-Haacht(streekproduct) | € 10/kilo |
| 13. carpaccio - heel dun gesneden rundvlees | € 2,5/stuk |
| 14. carpaccio - heel dun gesneden hertenvlees | € 3,5/stuk |
| 15. carpaccio van bressaola (Italiaanse gedroogd rundvlees) | € 4/stuk |

Specialiteiten van het huis voor de feestdagen:

1. gevulde kalkoen (kip voor 2 à 3 personen) (toeslag getruffeerde vulling €8/kalkoen)
 - * vulling 1 met kalfsgehakt, champignons, cognac en pistaches € 13/kilo
 - * vulling 2 met gehakt van gevogelte, peperkoek en appeltjes € 14,5/kilo
 - * vulling 3 met gehakt, kastanjes en bosschampignons € 14,5/kilo

2. 8 weken gerijpte rundvlees (zie volgende bladzijde voor meer details)

TIPS: * U bent met een grotere groep dan kan u eventueel een soort van proeverij doen met verschillende soorten en vergelijken.

* U kan eventueel ook deze stukken met been verkrijgen als een côte à l'os

3. WAGYU - Japans Kobe vlees dat wordt gemasseerd - komt in karkas binnen en voor u versneden in:
 - * carpaccio € 8/stuk
 - * tartaar (lekker als voorhafje) € 80/kg - bereid door ons met maldon zout, olijfolie en peper
 - * rosbief € 70/kg
 - * entrecôte € 160/kg
 - * filet pure € 190/kg

Suggesties feestdagen kerst en oudjaar 2011

Feestschotels:

1. Assortiment van 7 soorten vlees geschikt op een zwarte wegwerpschotel zonder groenten of sausjes

Gourmet 1 (€ 9/persoon): kalkoenfilet, steak, schnitzel, varkenshaasje,
cordon bleu van kalfsvlees, merguez of chipolata, hamburger

Gourmet 2 (€ 11/persoon): kalkoenfilet, steak, schnitzel, varkenshaasje, cordon bleu van kalfsvlees,
filet van eendenborst en lamskoteletje

Gourmet kids (€ 5/persoon): chipolata, hamburger, steak en kalkoenfilet

2. Vers lamsvlees - Schotse Vivers (komt in karkas binnen en wordt door ons uitgebeend)

Lambout met been € 16,5/kilo

Lambout zonder been € 21,5/kilo

Kroon van ribstuk van lam € 35/kilo (2 aan elkaar gebonden ribstukken of carré's van 8

koteletjes)

Ribstuk van lam € 35/kilo

Lamszadelgebraad € 27/kilo

Filet pure van lamsvlees € 39/kilo

3. Vers kalfsvlees - Kempen (komt in karkas binnen en wordt door ons uitgebeend)

Kalfskotelet € 19/kilo

Gebraad of lapjes van het kleinhoofd € 25/kilo

Gebraad of sneetjes van de filet € 35,5/kilo

Kalfsschenkel of ossobucco € 18,6/kilo

- | | |
|---|--------------|
| Hartszwezeriken (niet ontvliemd) | € 40,7/kilo |
| Vitello tonato (door ons gebraden en gesneden) | € 28,5/kilo |
| 4. Vers varkensvlees - Belgisch (komt in karkas binnen en wordt door ons uitgebeend) | |
| Haasje of filet | € 16,2/kilo |
| Speenvarkenham met marinade | € 16/kilo |
| 5. Vers varkensvlees - Belgisch Duke of Berkshire (Engels zuiver ras, gekweekt in België) | |
| Schoudergebraad | € 13/kilo |
| Gebraad van de hesp | € 16/kilo |
| Haasje of filet | € 24,5/kilo |
| 6. Vers Iberisch varken | |
| presa | € 28,12/kg |
| koteletjes | € 24/kg |
| 7. Vers rundvlees - komt in karkas binnen en wordt door ons uitgebeend en 4 weken gerijpt tenzij anders vermeld | |
| A. Belgisch Wit-Blauw van koeien die 1 x gekalfd hebben | |
| Rosbief of steaks van het kleinhoofd | € 18,45/kilo |
| Rosbief of steaks van de filet pure | € 33/kilo |
| Dunne lende zonder been | € 19,5/kilo |
| Dunne lende met been | € 18,5/kilo |
| Entrecote gerijpt 8 weken | € 21/kilo |
| B. Franse Limousin | |
| Rosbief of steaks van het kleinhoofd | € 24,5/kilo |
| Dunne lende zonder been | € 30,5/kilo |
| Dunne lende met been | € 29,5/kilo |
| Rosbief of steaks van de filet pure | € 36/kilo |

C. Ierse Galloway dunne lende € 25/kilo

D. Schotse Black Agnus Aberdeen

Dunne lende zonder been € 31/kilo

Dunne lende met been € 27/kilo

Rosbief of steaks van de filet pure € 39/kilo

E. Spaans Rubia

Côte à l'os € 26,5/kg

Entrecôte zonder been € 36/kg

Ternera de la Galega (kalf) € 24,5/kg

7. Inlands vers wild vanuit Oignies-sur-Thierarche

Hert

filet € 55/kilo

dikke bil gebrad of steaks € 30,45/kilo

stoofvlees € 17,40/kilo

Everzwijn

filet € 32,67/kilo

kotelet € 24/kilo

stoofvlees € 18,81/kilo

Haas

hazenrug op het been € 32,05/kilo

hazenbout € 3,20/stuk

hazenfilet zonder been € 48,75/kilo

Vederwild

fazant € 13,2/stuk

fazantenfilet	€ 28,74/kilo	
jonge duif	€ 7/stuk	
wilde eend	€ 10,8/stuk	
parelhoen	€ 8,07/kilo	
parelhoenfilet	€ 21,32/kilo	
eendenbil gekonfijt	€ 13/kilo	
wildbeenderen	€ 2,82/kilo	
Kip van Bresse	€ 16/kilo	
Parelhoen van Bresse	€ 20/kilo	
Huisgemaakte fond van wild -of kalfsbeenderen		€ 1,70/potje