

Ontspannen genieten van de eindejaarsfeesten dankzij de

FEESTSUGGESTIES

van



WARME APERITIEFHAPJES

Mini-pizza	1,20 EUR/stuk
Korfjes met garnalen	1,20 EUR/stuk
Korfjes met hesp en kaassaus	1,20 EUR/stuk
Pruimpjes met gerookt spek	1,20 EUR/stuk
Mini-vidékes	1,20 EUR/stuk
Gemengd assortiment van 20 warme hapjes	23,00 EUR/doos

KOUDE APERITIEFHAPJES op bordje, in glaasje of lepelhapje

Spiesje van bloedworst en kerstpens op een bedje van appel en kaneel	1,50 EUR/stuk
Spaanse albondiga (pittig balletje) met kruidige salsa	1,50 EUR/stuk
Mousse van beenham met Helmes bier	1,50 EUR/stuk
Scampi in looksaus met zalmsliertje	1,50 EUR/stuk
Praline van reepaté met uienconfituur	1,50 EUR/stuk
Gemengd assortiment van 20 koude hapjes	28,00 EUR/doos

APERITIEFSCHOTEL SPAANSE TAPAS

Plank Spaanse tapas, klaar om te serveren.

Een ruime portie lekkere hapjes op bord (6-8 pers.)

serranoham, zongedroogde tomaatjes, Abruzesse salami, koningsolijven, chorizo, pepertjes met geitenkaas, saltufobolletje, kappertjes, bandarillas, kaasfrietjes, hummus en dipsaus

45,00 EUR/schotel

APERITIEFSCHOTEL HOPPAS

Vlaamse variant van Spaanse tapas.

Een bord met streekproducten (6-8 pers.)

cervela-ringen, sneetjes Luikse pens, Vlaamse boerenham, ringworstjes, blokjes Landense paté, kaasblokjes, lange jojo schijfjes en dipsaus

35,00 EUR/schotel

AANTAL **SUBTOTAAL**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

KOUDE VOORGERECHTEN

Vitello tonato.....	11,50 EUR/pers.
Bereide ganzenlever (de echte foie gras d'oise) met vijgenconfituur.....	14,00 EUR/pers.
Carpaccio van ossenhaas met parmezaanschilders, rucola, kerstomaat en olijfolie.....	11,50 EUR/pers.

WARME VOORGERECHTEN

Gestoomde tongrolletjes (3 stuks) in kreeftensaus met zalmsliertjes en grijze noordzeegarnalen.....	15,00 EUR/pers.
Duivelse scampi's geparfumeerd met dille (8 stuks).....	15,00 EUR/pers.
Visschelp van het huis.....	10,50 EUR/pers.
Kaaskroket.....	2,30 EUR/stuk
Garnaalkroket.....	4,60 EUR/stuk

SOEPEN

De echte tomatenroomsoep.....	7,00 EUR/liter
Broccoliroomsoep met beenhamlsliertjes.....	7,00 EUR/liter
Pompoensoep met een crumble van salie en chorizo.....	7,00 EUR/liter
Aspergeroomsoep.....	8,00 EUR/liter
Kreeftensoep (de echte bisque d'homard).....	11,00 EUR/liter

AANTAL **SUBTOTAAL**



HOOFDCERECHTEN

Varkensfilet in champignonroomsaus.....	12,00 EUR/pers.
Orloffgebraad met Ardense ham, mozzarellakaas en boschampignons.....	16,00 EUR/pers.
Feestelijk stoofpotje van ree, gemarineerd in Helmes Triple, witloof, boontjes en appeltje met veenbessen.....	19,00 EUR/pers.
Kalkoenfilet in peperroomsaus met eindejaarsgarnituur.....	20,00 EUR/pers.
Varkenshaasje gemarineerd in Hagelandse rode wijn met wintergarnituur.....	20,00 EUR/pers.
Filets van parelhoentje Grand Veneur op wijze van onze chef.....	20,00 EUR/pers.
Trio van wild in wintertooi.....	23,00 EUR/pers.
Het beste stukje van het jonge hert Grand Veneur met witloof, boontjes, appeltje en veenbessen.....	23,00 EUR/pers.
Oostendse tongrolletjes (4 stuks) in kreeftensaus met gerookte Schotse zalmsliertjes en grijze noordzeegarnalen.....	18,00 EUR/pers.
Duivelse scampi's (12 stuks).....	18,00 EUR/pers.
Warme kreeft Royale.....	45,00 EUR/pers.
Koude kreeft Belle-View.....	45,00 EUR/pers.

8 verse aardappelkroketten/persoon inbegrepen.

Al deze gerechten zijn volledig klaar en dienen alleen opgewarmd te worden.

OPGELET! AL ONZE WARME BEREIDINGEN ZIJN ENKEL TE VERKRIJGEN OP 24 EN 31 DECEMBER.

WINTERGROENTEN

Witloofstaafjes.....	1,70 EUR/stuk
Boontjes in spekjasje.....	1,20 EUR/stuk
Appeltje gevuld met veenbessen.....	1,80 EUR/stuk
Assortiment van wintergroenten.....	5,90 EUR/pers.

WARME SAUSEN (250 gr/pers.)

Champignonroomsaus.....	2,50 EUR/pers.
Peperroomsaus.....	2,50 EUR/pers.
Grand Veneursaus.....	2,50 EUR/pers.
Wildsaus.....	2,50 EUR/pers.

AANTAL **SUBTOTAAL**

AARDAPPELBEREIDINGEN

Aardappelkroketten	0,35 EUR/stuk
Aardappelpuree (250 gr/pers.)	2,50 EUR/pers.
Gratin dauphinois (250 gr/pers.)	3,00 EUR/pers.

OPGEVULDE KALKOEN Enkel te verkrijgen op 24/12 en vanaf 5 personen.

Een traditie met Kerstmis. De kalkoen wordt volledig ontbeend en opgevuld met truffels, pistachenoten, feestgehakt en een vleugje cognac.
(recept van onze grootouders uit 1942 - rauw gewogen)

rauw	voorgebakken	12,00 EUR/pers.
-------------	---------------------------	-----------------	-------	-------

Eventueel aan te vullen met warme saus, wintergroenten en kroketjes.

VLEESSHOTEL

Uit een rijk gamma van fijne, in het huis bereide charcuterie wordt een versierde vleesschotel samengesteld. Gerookte hesp, boerenpaté, reepaté en confituren, vleeskoek, Ardense filet, krabsla, vleessla, bloemetjessalami en Luikse pens, versierd met sla, tomaat, rauwkost, komkommerschijfjes, gekookte eitjes en peterselie

14,00 EUR/pers.

GOURMETSCHOTELS

De klassieker

Gourmetschotel van het huis: biefstukje, kalkoenlapje, kipfilet, gemarineerde mignonette, gemarineerde brochette, schijf van het haasje, spekjes, chipolataworstje, lamskoteletje, mini burgertje en Zwitserse schijf (12 stukjes vlees per persoon)

15,00 EUR/pers.

Wildgourmet

Gourmetschotel met diverse speciale stukjes vlees van wild: parelhoenfilet, eendenborstfilet, fazantfilet, hertenfilet, lamsfilet, wildburger, everzwijnootjes en speciaal gekruide balletjes gemaakt van ons feestgehakt.

(10 stukjes vlees per persoon)

22,00 EUR/pers.

AANTAL **SUBTOTAAL**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

MENU KERSTMIS

40,00 euro

Oostendse tongrolletjes (3) in kreeftensaus met grijze noordzeegarnalen en zalmsliertjes

Soepje van pompoen met een crumble van salie en chorizo (0,5 liter/pers.)

Kalkoenfilet in peperroomsaus met boontjes in spekjasje, gekarameliseerd witloof, gevulde appel met veenbessen en verse aardappelkroketten (8 p.p.)

Tiramisu van het huis

AANTAL

.....

SUBTOTAAL

.....

MENU NIEUWJAAR

40,00 euro

Duivelse scampi's (6)

Broccoliroomsoep met beenhamslertjes
(0,5 liter/pers.)

Gemarineerd varkenshaasje met wintergarnituur
en verse aardappelkroketten (8 p.p.)

Huisgemaakte chocolademousse

AANTAL

.....

SUBTOTAAL

.....

FONDUESCHOTEL

Fondueschotel van het huis: runderblokjes, kalkoenblokjes, kippenblokjes, aangevuld met spekjes, mini-chipolata's en fondueballetjes..... 11,50 EUR/pers.

KOUD BUFFET STANDAARD Vanaf 2 personen

Tomaat met grijze noordzeegarnalen, gevulde perzik met krab, beenham met asperges, mignonettegebraad, gebakken rundergebraad, gegrilde kip, vleesbrood, huisgemaakte paté met confituren. Gemengde sla, tomaten, worteltjes, rauwkostsla, selder, komkommers, aardappeltjes, paprikarijst, boontjes, asperges en eitjes. Cocktailsaus, mayonaise en verse tartaar..... 21,00 EUR/pers.

KOUD BUFFET UITGEBREID Vanaf 2 personen

Gandaham met meloen, gegarneerde zalm, tomaat met grijze noordzeegarnalen, gevulde perzik met krab, gerookte forelfilet, gerookte Noorse zalm, beenham met asperges, gebakken mignonettegebraad, gebakken rundergebraad, gegrilde kip, huisgemaakte paté met confituren. Gemengde sla, tomaat, worteltjes, selder, komkommers, rauwkostsla, aardappeltjes, paprikarijst, boontjes, asperges en eitjes. Cocktailsaus, mayonaise en verse tartaar..... 30,00 EUR/pers.

KOUD BUFFET 2024

Een super uitgebreid koud buffet met een overvloed aan diverse vlees- en vissoorten. Met een halve kreeft/persoon..... 95,00 EUR/2 pers.

DIVERSEN

Bijhorende sausjes

mayonaise, verse tartaar, cocktail-, mosterdzaad-, look-, Provençaalse of currysaus..... 1,90 EUR/potje van 200 gr

Groenteassortiment

Een koude groenteschotel wordt samengesteld met: paprikarijst, koude aardappeltjes, tomatenschijfjes, komkommerschijfjes, wortelen, spirellicocktail en slamix..... 7,00 EUR/pers.

AANTAL

SUBTOTAAL

.....

.....

.....

.....

.....

.....

KAASSHOTELS

Vanaf 2 personen

Volledig assortiment Belgische en Franse kazen rijkelijk voorzien

van nootjes, radisjes, druiven en vers fruit 15,00 EUR/pers.

DESSERT

Tiramisu van het huis 4,00 EUR/potje

Huisgemaakte chocolademousse 4,00 EUR/potje

WIJNEN

Huis ten Gaerde (Belgische witte wijn uit het Hageland) 13,00 EUR/fles

Huis ten Gaerde (Belgische rosé wijn uit het Hageland) 13,00 EUR/fles

Huis ten Gaerde (Belgische rode wijn uit het Hageland) 13,00 EUR/fles

Cava Anyal (Spanje) 9,00 EUR/fles

Champagne Gobillard 25,50 EUR/fles

Champagne Gobillard magnum 55,00 EUR/fles

Château Meerdael 19,00 EUR/fles

OP BESTELLING

Carpaccio, orloffgebraad, varkenshaasje, parelhoen, eendenfilet, parelhoenfilet, opgevulde kalkoen, kalkoenfilet, kalkoenrollade, kalkoenbillen, hindenfilet, hertenfilet, reefilet, lamsbout, lamsfilet, ossentong, hazenrugfilet, konijn, konijnfilet, konijnenbillen, soepballetjes, ossobuco, fazantenfilet, hertenkalffilet, speciaal feestgehakt en nog zoveel meer.....Bestel tijdig!

AANTAL **SUBTOTAAL**



NOTEER HIER UW WINKELBESTELLING

A series of horizontal dotted lines provided for taking notes on the order.

BESTELLINGEN

Bestellingen Kerstmis vanaf dinsdag 5 december t.e.m. zaterdag 16 december.

Uiterste besteldatum voor Nieuwjaar is woensdag 27 december.

Voor de schotels en kommen vragen wij een waarborg van 2,50 EUR.

Voor de planken, stelletjes en grote schotels vragen wij een waarborg van 20,00 EUR per stuk.

ONZE OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE

- Dinsdag 19, woensdag 20, donderdag 21 en vrijdag 22 december van 8 u tot 12.45 u en van 14 u tot 18 u
- Zaterdag 23 december van 8 u tot 17 u
- Zondag 24 december van 8 u tot 12 u - Maandag 25 en dinsdag 26 december gesloten
- Woensdag 27, donderdag 28 en vrijdag 29 december van 8 u tot 12.45 u en van 14 u tot 18 u
- Zaterdag 30 december van 8 u tot 17 u
- Zondag 31 december van 8 u tot 12 u

AFHALEN VAN BESTELLINGEN IN DE TENT OP DE PARKING

- Zondag 24 december van 8 u tot 12.45 u en van 14 u tot 16 u
- Zondag 31 december van 8 u tot 12.45 u en van 14 u tot 16 u

GESLOTEN

Van maandag 1 tot en met woensdag 3 januari 2024. Terug open donderdag 4 januari om 8 u.

Wij wensen jullie

**PRETTIGE
EINDEJAARSFEESTEN**
en smakelijk eten

Het team van Beenhouwerij Peeters

Er kan dit jaar enkel besteld worden via **deze feestfolder**
of digitaal via onze website **www.beenhouwerij-peeters.be**.

- Bestelling voor Kerstmis (afhalen op zondag 24 december)
 Bestelling voor Nieuwjaar (afhalen op zondag 31 december)

naam.....

adres.....

.....

tel.....

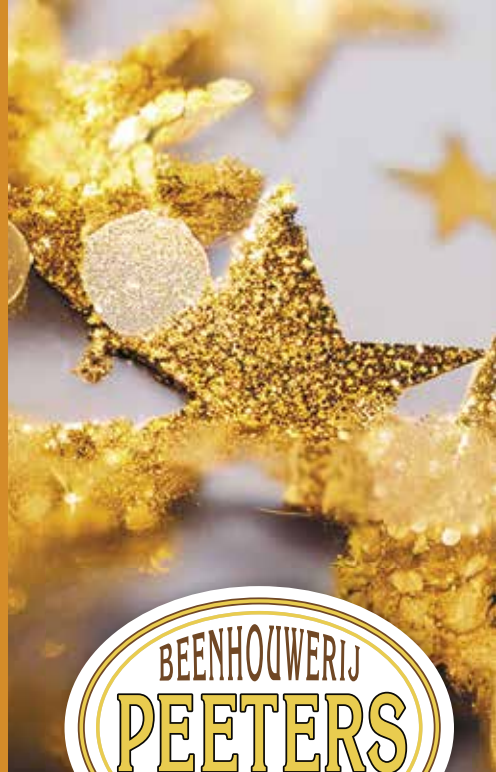
e-mail.....

Deze gegevens worden niet gebruikt voor commerciële doeleinden maar enkel voor verwerking en opvolging van uw bestelling.

Wij sturen u uw toegekend bestelnummer op via mail of sms.
Vermeld dit bestelnummer bij afhaling.

EINDTOTAAL

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Stationsstraat 102 | 3400 Landen
tel. 011 88 13 14

www.beenhouwerij-peeters.be
info@beenhouwerij-peeters.be

dinsdag-vrijdag: 8 u - 12.45 u en van 14 u - 18 u
zaterdag: 8 u - 17 u | zondag en maandag gesloten