

koud buffet

21,00 € / pp

tomaat garnaal
hespenrolletjes
gevulde eitjes
rosbief en gebraad
kipfilet met fruitkrans
zalmfilet Belle Vue
gevulde perzik met tonijn
gerookte zalm
parmaham met meloen
aangepaste groentjes en aardappelsla
cocktailsaus en tartaarsaus

zalm Belle Vue

18,00 € / pp

tomaat garnaal
gevulde eitjes
gevulde perzik met tonijn
aangepaste groentjes, aardappelsla
cocktailsaus en tartaarsaus

aanvullend

aardappelkroketjes 0,28 € / st
gratin 8,00 € / kg
appeltje met veenbessen 2,40 € / st
peertje met veenbessen 2,40 € / st
bereide veenbessen 13,00 € / kg

warme sausen

12,00 € / L

champignonsaus
groene pepersaus
wildsaus
fruitsaus

kaasshotels

hoofdgerecht (250g / pp) 11,50 € / pp
dessert (170g / pp) 8,50 € / pp

Assortiment van Franse kazen vergezeld van druiven en noten.

OPENINGSUREN tijdens de feestdagen

IJzerenveld 137 Sint-Katelijne-Waver
Tel./Fax 015/55 35 76

zaterdag	22/12/2018	07:30 - 17:00
zondag	23/12/2018	07:30 - 12:30
maandag	24/12/2018	08:00 - 16:00
dinsdag	25/12/2018	10:00 - 13:00 enkel afhalen
woensdag	26/12/2018	gesloten
donderdag	27/12/2018	08:00 - 18:00
vrijdag	28/12/2018	08:00 - 18:00
zaterdag	29/12/2018	07:30 - 17:00
zondag	30/12/2018	07:30 - 12:30
maandag	31/12/2018	08:00 - 16:00
dinsdag	01/01/2019	10:00 - 13:00 enkel afhalen

gesloten vanaf woensdag 02/01/2019
t.e.m. vrijdag 04/01/2019
terug open op zaterdag 05/01/2019

Dorp 107 Bonheiden
Tel./Fax 015/52 97 69

zaterdag	22/12/2018	07:30 - 17:00
zondag	23/12/2018	gesloten
maandag	24/12/2018	14:00 - 16:00 enkel afhalen
dinsdag	25/12/2018	gesloten
woensdag	26/12/2018	gesloten
donderdag	27/12/2018	08:00 - 18:00
vrijdag	28/12/2018	08:00 - 18:00
zaterdag	29/12/2018	07:30 - 17:00
zondag	30/12/2018	gesloten
maandag	31/12/2018	14:00 - 16:00 enkel afhalen
dinsdag	01/01/2019	gesloten

gesloten vanaf woensdag 02/01/2019
t.e.m. vrijdag 04/01/2019
terug open op zaterdag 05/01/2019

www.slagerij-bruynseels.be



Slagerij Bruynseels-Colpin

Bonheiden & Sint-Katelijne-Waver



**eindejaarsfolder 2018
voor smakelijke feesten**

tapasschotel (per 3 personen)	8,00 € / pp
lepelhapjes, olijfjes, wraps, Spaanse ham, salami, zongedroogde tomaten	

lepelhapjes (per 8 verpakt)	8,00 €
scampi met looksaus	
gerookte zalm met asperges en kruidenkaas	
grijze garnaaltjes met tomaatjes	
eendenmousse met gerookte eendeborst	

warme hapjes

mini kaasrolletjes	per 10 verpakt	10,00 €
mini videe garnaal	per 10 verpakt	10,00 €
mini videe kip	per 10 verpakt	10,00 €
mini videe zalm	per 10 verpakt	10,00 €
mini pizza	per 10 verpakt	10,00 €
mini worstenbroodje	per 10 verpakt	10,00 €
gemengd	per 12 verpakt	12,00 €

soepen

 (per liter)

tomatenroomsoep met balletjes	4,00 €
aspergeroomsoep	6,00 €
witloofsoepje met garnalen	8,00 €
kreeftensoep	9,00 €

voorgerechten

 (per persoon)

garnaalcocktail	8,25 €
krabcocktail	7,25 €
carpaccio van ossenhaas met notenolie, Parmezaan en rucola	8,25 €
wildpaté (3 soorten) met uienconfituur en garnituur	7,00 €

warme voorgerechten

 (per persoon)

koninginnenhapje	4,75 €
garnaalkroket (1 st.)	3,20 €
kaaskroket (1 st.)	1,90 €
vispannetje met kreeftensaus	11,25 €
sint-jacobsschelp op Normandische wijze	10,50 €
tongrolletjes op Normandische wijze (2 st. hoofdgerecht 4 st.)	12,50 €
scampi's van de chef met kreeftensausje (6 st. hoofdgerecht 9 st.)	11,75 €

*kunnen ook als hoofdgerecht mits opleg van 4,50€ pp
Alle visgerechten zijn afgewerkt met puree.*

hoofdgerechten

 (per persoon)

hertenfilet met wildsaus en groentenkrans	22,50 €
trio van hert wilde eendenborst, parelhoen en 3 aangepaste sausjes	21,00 €
varkenshaasje met groentjes en champignonsaus	16,50 €
haasje van het pata negra varken met goentenkrans en pepersaus	20,00 €
stoofpotje van wild (hert, hinde) met goentenkrans	18,00 €
fazantfilet met wildsausje en goentenkrans	19,00 €
kalkoenfilet met champignonsaus en goentenkrans	14,50 €
orloffgebraad (voorgegaard) met champignonsaus en goentenkrans	16,00 €

Deze gerechten zijn steeds vergezeld van een groente-assortiment (boontjes met spek, witloof, wortel, spruitjes, bloemkool) en 7 kroketten per persoon of gratin. Bij de wildgerechten wordt een appeltje met beenvessen geserveerd.

kalkoen

niet uitgebeende rauwe kalkoen	11,00 € / kg
niet uitgebeende gebakken kalkoen	14,00 € / kg
rauwe gevulde kalkoen	20,00 € / kg
gebakken gevulde kalkoen (6-8 pers.)	70,00 € / st
gebakken gevulde kalkoen (8-12 pers.)	90,00 € / st
rauwe gevulde kalkoenrollade (1,25 kg)	25,50 €
rauwe gevulde kalkoenrollade (2 kg)	42,00 €
gebakken gevulde kalkoenrollade (1,25 kg)	30,00 €
gebakken gevulde kalkoenrollade (2 kg)	50,00 €

Onze kalkoenen zijn gevuld met kalfsgehakt, pistachepitten, truffel en een beetje cognac. De gebakken kalkoen kan warm worden afgehaald in een warmhoudbox (blijft ongeveer 2,5 uur warm) te Sint-Katelijne-Waver tot 20:00 of op afspraak.

fondue

runds-, kalfs- en varkensvlees, kip, vleesballetjes en spekrolletjes op schotel	10,00 € / pp
extra vleesballetjes (8 rode - 8 gele)	4,00 €
extra spekrolletjes (12 st)	4,00 €

gourmet

steak, kalfsfilet, lamskroontje, , kipfilet, worstje, saté, hamburger, varkenshaasje, schnitsel	12,00 € / pp
---	--------------

gourmet de luxe

wagyu steak, pata negrafilet, chateaubriand, agnussteak, entrecoteburger, wagyuburger	20,00 € / pp
---	--------------

wildgourmet

ENKEL VLEES hert, parelhoen, fazant, everzwijn, haas, saté van kwartel	19,00 € / pp
ALL-IN hert, everzwijn, fazant, saté van kwartel met drie aangepaste sausjes, groentenkrans, appel met veenbessen, gratin	20,00 € / pp

tepanyaki

scampibrochette, gemarineerde gamba, zalmfilet, coquilles, steak, lamskroontje, kalkoen, varkenshaasje	17,50 € / pp
--	--------------

Gelieve steeds 5 dagen vooraf te bestellen. Alvast fijne feesten gewenst vanwege het ganse team!