



FEESTSUGGESTIES

editie 2025–2026



WARME APERITIEFHAPJES

	AANTAL	SUBTOTAAL
Mini-pizza.....	1,30 EUR/stuk	
Korfjes met garnalen	1,30 EUR/stuk	
Korfjes met hesp en kaassaus	1,30 EUR/stuk	
Pruimpjes met gerookt spek	1,30 EUR/stuk	
Mini-vidékes.....	1,30 EUR/stuk	
Gemengd assortiment van 20 warme hapjes ..	25,00 EUR/doos	

KOUDE APERITIEFHAPJES

Op bordje, in glaasje of lepelhapje.

Spiesje van bloedworst en kerstpens op een bedje van appel en kaneel	1,70 EUR/stuk	
Wrap met gerookte zalm en kruidenkaas	1,70 EUR/stuk	
Mousse van beenham met streekbier	1,70 EUR/stuk	
Scampi in looksaus met zalmsliertje	1,70 EUR/stuk	
Praline van wildpaté met uienconfituur	1,70 EUR/stuk	
Gemengd assortiment van 25 koude hapjes ..	40,00 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, Abruzzese 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	40,00 EUR/schotel	
---	-------------------	-------

KOUDE VOORGERECHTEN

	AANTAL	SUBTOTAAL
Vitello tonato	14,00 EUR/p.p.	
Bereide ganzenlever (de echte foie gras d'oie) met vijgenconfituur	15,00 EUR/p.p.	
Carpaccio van ossenhaas met parmezaanschilders, rucola, kerstomaat en olijfolie	12,00 EUR/p.p.	
Gandaham met truffel en zoete meloen	14,00 EUR/p.p.	

WARME VOORGERECHTEN

Oostendse tongrolletjes (3 stuks) in kreeftensaus met zalmsliertjes en grijze noordzeegarnalen	16,00 EUR/p.p.	
Duivelse scampi's (8 stuks)	16,00 EUR/p.p.	
Visschelp van het huis	11,00 EUR/p.p.	
Vol-au-vent van parelhoenfilet en boschampionns	12,00 EUR/p.p.	
Kaaskroket	2,50 EUR/stuk	
Wildkroket	4,50 EUR/stuk	
Garnaalkroket	5,00 EUR/stuk	

SOEPEN

De echte tomatenroomsoep	8,00 EUR/liter	
Pompoensoep met gandahamsliertjes	8,00 EUR/liter	
Aspergeroomsoep	9,00 EUR/liter	
Kreeftensoep (bisque d'homard)	11,00 EUR/liter	



HOOFDGERECHTEN

	AANTAL	SUBTOTAAL
• Varkensfilet in champignonroomsaus 14,00 EUR/p.p.		
• Orloffgebraad met gandaham, truffel, gruyèrekaas en boschampignons 18,00 EUR/p.p.		
• Feestelijk stoofpotje van ree, gemarineerd in streekbier, witloof, boontjes en appeltje met veenbessen 20,00 EUR/p.p.		
• Kalkoenfilet in peperroomsaus met eindejaarsgarnituur 22,00 EUR/p.p.		
• Varkenshaasje gemarineerd in Hagelandse rode wijn met wintergarnituur 22,00 EUR/p.p.		
• Filets van parelhoentje Grand Veneur op wijze van onze chef 23,00 EUR/p.p.		
• Het beste stukje van het jonge hert Grand Veneur met witloof, boontjes, appeltje en veenbessen 27,00 EUR/p.p.		
• Oostendse tongrolletjes (4 stuks) in kreeftensaus met gerookte Schotse zalmsliertjes en grijze noordzeegarnalen 22,00 EUR/p.p.		
• Duivelse scampi's (12 stuks) 20,00 EUR/p.p.		
• Warme kreeft Royale 45,00 EUR/p.p.		
• Koude kreeft Belle-Vue 45,00 EUR/p.p.		

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.....	2,00 EUR/stuk	
Boontjes in spekjasje	1,50 EUR/stuk	
Appeltje gevuld met veenbessen	2,00 EUR/stuk	
Assortiment van wintergroenten	6,50 EUR/p.p.	

WARME SAUSEN (250 GR/P.P.)

Champignonroomsaus.....	3,00 EUR/p.p.	
Peperroomsaus.....	3,00 EUR/p.p.	
Grand Veneursaus.....	3,00 EUR/p.p.	
Wildsaus.....	3,00 EUR/p.p.	

AARDAPPELBEREIDINGEN

	AANTAL	SUBTOTAAL
Aardappelkroketten.....	0,40 EUR/stuk	
Krokines met veenbessen	0,60 EUR/stuk	
Krokines met truffel	0,60 EUR/stuk	
Aardappelpuree (250 gr/p.p.)	3,00 EUR/p.p.	
Gratin dauphinois (250 gr/p.p.)	4,00 EUR/p.p.	

OPGEVULDE KALKOEN (indien nog voorradig)

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	☐ voorgebakken	15,00 EUR/p.p.	
-------------------------------	---	----------------	-------

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

VLEESSCHOTEL

Uit een rijk gamma van fijne, in het huis bereide charcuterie wordt een versierde vleeschotel 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/p.p.

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) 16,50 EUR/p.p.

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) 24,50 EUR/p.p.



MENU KERSTMIS

45,00 euro

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

Pompoensoep met gandahamsliertjes
(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

45,00 euro

Duivelse scampi's (6)

Aspergeroomsoep
(0,5 liter/pers.)

Parelhoenfilet 'Grand Veneur'
met wintergarnituur
en verse aardappelkroketten (8 p.p.)

Huisgemaakte
chocolademousse

AANTAL

SUBTOTAAL



FONDUESCHOTEL

AANTAL SUBTOTAAL

Fondueschotel van het huis: runderblokjes, kalkoen-
blokjes, kippenblokjes, aangevuld met spekjes,
mini-chipolata's en fondueballetjes 13,00 EUR/p.p.

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,
boontjes, asperges en eitjes, Spirellicocktail en
pasta tricolore. Cocktailsaus, mayonaise en verse
tartaar. 23,00 EUR/p.p.

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, rauwkost-
sla, aardappeltjes, boontjes, asperges en eitjes,
Spirellicocktail en pasta tricolore. Cocktailsaus,
mayonaise en verse tartaar. 33,00 EUR/p.p.

KOUD BUFFET 2026

Een super uitgebreid koud buffet met een overvloed
aan diverse vlees- en vissoorten. Met een halve
kreeft/p.p. 100,00 EUR/2 pers.

DIVERSEN

Bijhorende sausjes

Mayonaise, verse tartaar, cocktail-, mosterdzaad-,
look-, Provençaalse of currysaus
..... 2,00 EUR/potje van 200 gr

Groenteassortiment

Een koude groenteschotel wordt samengesteld met:
koude aardappeltjes, tomatenschijfjes, komkommer-
schijfjes, wortelen, spirellicocktail en slamix
..... 7,00 EUR/p.p.

KAASSCHOTELS

AANTAL SUBTOTAAL

Vanaf 2 personen

Volledig assortiment Belgische en Franse kazen
rijkelijk voorzien van nootjes, radijsjes, druiven
en vers fruit 16,00 EUR/p.p.

DESSERT

Tiramisu van het huis 4,50 EUR/potje
Huisgemaakte chocolademousse 4,50 EUR/potje

WIJNEN

Parelwijnen

Cava Anyal (Spanje) 9,60 EUR/fles
Cava Flor de Raim brut (Spanje) 9,95 EUR/fles
Cava Flor de Raim brut rosé (Spanje) 9,95 EUR/fles
Champagne Gobillard (Frankrijk) 26,95 EUR/fles

Witte wijnen

Ten Gaerde (Souvignier Gris, België) 12,95 EUR/fles
The Courier (Chenin Blanc, Zuid-Afrika) ... 8,95 EUR/fles

Rosé wijnen

Ten Gaerde (Rondo en Cabernet Cortis, België)
..... 12,95 EUR/fles
Les Cochonailles (Grenache en Cinsault, Frankrijk)
..... 9,95 EUR/fles

Rode wijnen

Ten Gaerde (Rondo en Cabernet, België)
..... 12,95 EUR/fles
La Pièce du Boucher (Syrah en Marselan, Frankrijk)
..... 9,95 EUR/fles
The Butcher and Cleaver
(Mourvèdre, Pinotage en Syrah, Zuid-Afrika)
..... 16,95 EUR/fles





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

*Onze feestsuggesties kunnen enkel afgehaald worden
op 24 december en 31 december.*

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

naam:

adres:

.....

.....

tel.:

e-mail:

afhaaluur:

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 - 16 u | zondag en maandag gesloten