

Ontspannen genieten van de eindejaarsfeesten dankzij onze

FEESTSUGGESTIES



WARMER APERITIEFHAPJES

| | | | |
|--|----------------|-------|-------|
| Mini-pizza..... | 1,00 EUR/stuk | | |
| Korfjes met garnalen..... | 1,00 EUR/stuk | | |
| Korfjes met hesp en kaassaus..... | 1,00 EUR/stuk | | |
| Pruimpjes met gerookt spek..... | 1,00 EUR/stuk | | |
| Mini-vidékes..... | 1,00 EUR/stuk | | |
| Gemengd assortiment van 20 warme hapjes..... | 19,00 EUR/doos | | |

KOUDE APERITIEFHAPJES op bordje, in glaasje of lepelhapje

| | | | |
|---|----------------|-------|-------|
| Spiesje van bloedworst en kerstpens op een bedje van appel en kaneel..... | 1,25 EUR/stuk | | |
| Spaanse albondiga (pittig balletje) met kruidige salsa..... | 1,25 EUR/stuk | | |
| Mousse van beenham met Helmes bier..... | 1,25 EUR/stuk | | |
| Scampi in looksaus met zalmsliertje..... | 1,25 EUR/stuk | | |
| Praline van reepaté met uienconfituur..... | 1,25 EUR/stuk | | |
| Gemengd assortiment van 20 koude hapjes..... | 24,00 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..... | 40,00 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..... | 30,00 EUR/schotel | | |
|---|-------------------|-------|-------|

AANTAL SUBTOTAAL

| | |
|-------|-------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

KOUDE VOORGERECHTEN

| | | | |
|--|-----------------|-------|-------|
| Vitello tonato..... | 10,00 EUR/pers. | | |
| Bereide ganzenlever (de echte foie gras d'oe) met vijgenconfituur..... | 12,00 EUR/pers. | | |
| Carpaccio van ossenhaas met parmezaanschilders, rucola, kerstomaat en olijfolie..... | 10,00 EUR/pers. | | |

WARMER VOORGERECHTEN

| | | | |
|---|-----------------|-------|-------|
| Gestoomde tongrolletjes (3 stuks) in kreeftensaus met zalmsliertjes en grijze noordzeegarnalen..... | 13,00 EUR/pers. | | |
| Duivelse scampi's geparfumeerd met dille (8 stuks)..... | 13,00 EUR/pers. | | |
| Visschelp van het huis..... | 9,00 EUR/pers. | | |
| Kaaskrokot..... | 2,00 EUR/stuk | | |
| Garnaalkrokot..... | 4,00 EUR/stuk | | |

SOEPEN

| | | | |
|--|----------------|-------|-------|
| De echte tomatenroomsoep..... | 6,00 EUR/liter | | |
| Pompoensoep met julienne van prei en wortel..... | 6,00 EUR/liter | | |
| Aspergeroomsoep..... | 7,00 EUR/liter | | |
| Kreeftensoep (de echte bisque d'homard)..... | 9,00 EUR/liter | | |

AANTAL SUBTOTAAL

| | |
|-------|-------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |



HOOFDGERECHTEN

| | | | |
|--|-----------------|-------|-------|
| Varkensfilet in champignonroomsaus..... | 10,00 EUR/pers. | | |
| Orloffgebraad met Ardense ham, mozzarellakaas en boschpignons..... | 14,00 EUR/pers. | | |
| Feestelijk stoofpotje van ree, gemarineerd in Helmes Triple, witloof, boontjes en appeltje met veenbessen..... | 15,00 EUR/pers. | | |
| Kalkoenfilet in peperroomsaus met eindejaarsgarnituur..... | 17,00 EUR/pers. | | |
| Varkenshaasje gemarineerd in Hagelandse rode wijn met wintergarnituur..... | 17,00 EUR/pers. | | |
| Filets van parelhoentje Grand Veneur op wijze van onze chef..... | 17,00 EUR/pers. | | |
| Trio van wild in wintertooi..... | 18,00 EUR/pers. | | |
| Het beste stukje van het jonge hert Grand Veneur met witloof, boontjes, appeltje en veenbessen..... | 20,00 EUR/pers. | | |
| Oostendse tongrolletjes (4 stuks) in kreeftensaus met gerookte Schotse zalmsliertjes en grijze noordzeegarnalen..... | 15,00 EUR/pers. | | |
| Duivelse scampi's (12 stuks)..... | 15,00 EUR/pers. | | |
| Warme kreeft Royale..... | 35,00 EUR/pers. | | |
| Koude kreeft Belle-View..... | 30,00 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..... | 1,50 EUR/stuk | | |
| Boontjes in spekjasje..... | 1,00 EUR/stuk | | |
| Appeltje gevuld met veenbessen..... | 1,50 EUR/stuk | | |
| Assortiment van wintergroenten..... | 5,00 EUR/pers. | | |

WARME SAUSEN (250 gr/pers.)

| | | | |
|-------------------------|----------------|-------|-------|
| Champignonroomsaus..... | 2,00 EUR/pers. | | |
| Peperroomsaus..... | 2,00 EUR/pers. | | |
| Grand Veneursaus..... | 2,00 EUR/pers. | | |
| Wildsaus..... | 2,00 EUR/pers. | | |

AANTAL

SUBTOTAAL

AARDAPPELBEREIDINGEN

| | | | |
|---------------------------------------|----------------|-------|-------|
| Aardappelkroketten..... | 0,30 EUR/stuk | | |
| Aardappelpuree (250 gr/pers.)..... | 2,00 EUR/pers. | | |
| Gratin dauphinois (250 gr/pers.)..... | 2,50 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..... 10,00 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..... 12,00 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)..... 13,00 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)..... 18,00 EUR/pers.

AANTAL

SUBTOTAAL

MENU KERSTMIS

35,00 euro

Duivelse scampi's (6)

Aspergeroomsoep
(0,5 liter/pers.)

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

Chocolademousse van het huis

AANTAL
.....

SUBTOTAAL
.....

MENU NIEUWJAAR

35,00 euro

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

Soepje van pompoen, prei en wortel
(0,5 liter/pers.)

Gemarineerd varkenshaasje in Hagelandse rode wijn
met wintergarnituur en verse kroketjes

Tiramisu

AANTAL
.....

SUBTOTAAL
.....

FONDUESHOTEL

Fondueschotel van het huis: runderblokjes, kalkoenblokjes, kippenblokjes, aangevuld met spekjes, mini-chipolata's en fondueballietjes.....10,00 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.....18,00 EUR/pers.

KOUD BUFFET UITGEBREID Vanaf 2 personen

Gandaham met meloen, gegerneerde 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.....26,00 EUR/pers.

KOUD BUFFET 2021

Een super uitgebreid koud buffet met een overvloed aan diverse vlees- en vissoorten. Met een halve kreeft/persoon.....80,00 EUR/2 pers.

DIVERSEN

Bijhorende sausjes

mayonaise, verse tartaar, cocktail-, mosterdzaad-, look-, Provençalse of currysous.....1,50 EUR/potje van 200 gr

Groenteassortiment

Een koude groenteschotel wordt samengesteld met: paprikarijst, koude aardappeltjes, tomatenschijfjes, komkommerschijfjes, wortelen, spirellicocktail en slamix.....6,00 EUR/pers.

AANTAL SUBTOTAAL

.....

.....

.....

.....

KAASSHOTELS

Vanaf 2 personen

Volledig assortiment Belgische en Franse kazen rijkelijk voorzien van nootjes, radijsjes, druiven en vers fruit.....13,00 EUR/pers.

DESSERT

Tiramisu van het huis.....3,50 EUR/potje
Huisgemaakte chocolademousse.....3,50 EUR/potje

WIJNEN

Huis ten Gaerde (Belgische witte wijn uit het Hageland).....11,50 EUR/fles
Huis ten Gaerde (Belgische rosé wijn uit het Hageland).....11,50 EUR/fles
Huis ten Gaerde (Belgische rode wijn uit het Hageland).....11,50 EUR/fles
Cava Anyal (Spanje).....7,80 EUR/fles
Champagne Gobillard.....22,30 EUR/fles
Champagne Gobillard magnum.....48,00 EUR/fles

OP BESTELLING

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

AANTAL SUBTOTAAL

.....

.....

.....

.....



NOTEER HIER UW WINKELBESTELLING

BESTELLINGEN

Bestellingen Kerstmis vanaf woensdag 8 december t.e.m. zaterdag 18 december.
Uiterste besteldatum voor Nieuwjaar is maandag 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 12,50 EUR per stuk.

ONZE OPENINGSUREN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE

- Dinsdag 21, woensdag 22, donderdag 23 december
van 8 u tot 12.45 u en van 14 u tot 18 u
- Vrijdag 24 december van 8 u tot 12.45 u en van 14 u tot 16 u
- Zaterdag 25, zondag 26 en maandag 27 december gesloten
- Dinsdag 28, woensdag 29 en donderdag 30 december van 8 u tot 12.45 u en van 14 u tot 18 u
- Vrijdag 31 december van 8 u tot 12.45 u en van 14 u tot 16 u

AFHALEN VAN BESTELLINGEN IN DE TENT OP DE PARKING

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

GESLOTEN

Van zaterdag 1 tot en met dinsdag 4 januari 2022. Terug open woensdag 5 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**.

Om de gekende reden kunnen we onze klanten niet persoonlijk ontvangen in ons kantoor, hetgeen wij ook zeer jammer vinden.

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