

*Slagerij Jurgen
Asselberghs
Vremde*



*Eindejaarsfolder met
suggesties
voor heerlijk tafelen*



Openingsuren:

Maandag 24/12	:	07.30u–12.30u & 13.30u - 16.00u
Dinsdag 25/12	:	11.00u - 12.00u (enkel bestelling afhalen)
Maandag 31/12	:	07.30u–12.30u & 13.30u - 16.00u
Dinsdag 01/01	:	11.00u - 12.00u (enkel bestelling afhalen)

Prettige eindejaarsfeesten!

Assortiment fijne dessertglaasjes (mini)

Praliné	€2.55/stuk
Mango caramelle	€2.65/stuk
Chocolademousse	€1.95/stuk
Panacotta framboos	€2.10/stuk
Duo chocomousse / blauwe bes	€2.65/stuk
Tiramisu	€2.55/stuk
Duo pistache / witte chocolade	€2.55/stuk
Cassis vanille	€2.65/stuk
Trio van chocolade	€2.65/stuk
Witte rijstpap framboos	€1.95/stuk
Witte rijstpap advocaat en rumrozijntjes	€2.55/stuk
Amandel mokka	€1.95/stuk
Crème van Pasa	€2.10/stuk
Duo frambozenmousse / passievrucht	€1.95/stuk
Mokkamousse	€1.95/stuk
Duo chocolade / speculoos	€2.65/stuk
Duo amandelmelkmousse / framboos	€2.65/stuk

Desserts klassiek (plastic cups 150 gr.)

Chocolademousse	€2.35/stuk
Tiramisu / speculoos	€2.35/stuk
Tiramisu	€2.35/stuk
Gele rijstpap / saffraan	€2.10/stuk
Witte rijstpap / vanille / fruit	€2.75/stuk
Panacotta / framboos	€2.75/stuk
Witte rijstpap / advocaat / rumrozijntjes	€2.85/stuk
Witte rijstpap / framboos	€2.85/stuk
Vanille pudding / Petit beurre	€2.10/stuk
Chocolade pudding / grootmoederswijze	€2.10/stuk

Aperitiefhapjes

Koude hapjes

- * Glaasje gevuld met zongedroogde tomaten en krab € 3.15/st
- * Glaasje gevuld met avocado en garnalen € 3.15/st
- * Glaasje gevuld met gemarineerde zalm met dillesaus € 3.15/st
- * Glaasje gevuld met gerookte paling met kruidenkaas en fijne cressonscheutjes € 3.15/st
- * Glaasje gevuld met foie gras, amandel en vijgenchutney € 2.95/st
- * Glaasje gevuld met mousse van kreeft en garnalen € 2.95/st
- * Glaasje gevuld met tomaat mozzarella mousse € 2.95/st
- * Glaasje gevuld met zalmousse en foreleitjes € 2.95/st
- * Glaasje gevuld met mousse van kwarteleieren en beenhesp € 2.95/st
- * Glaasje gevuld met meloenparels en parmaham € 3.15/st

Warme hapjes

- * Een gezellige mix uit een assortiment van 10 variaties. per 10 stuks: € 1.15/st
per 20 stuks: € 1.10 /st
per 30 stuks: € 0.97/st
- * Vleesfakkeltjes per 10 stuks: € 6,50/pak

Koude voorgerechten

Torentje van king krab € 13.50/pp
(torentje gevuld met krab, avocado en mangokaramel van soya)

Carpaccio van koud gerookte tonijn € 11.50/pp
(koud gerookte tonijn met ratatouille van paprika en broccolimousse)

Huisbereide ganzenleversnede € 14.50/pp
(snede ganzenlever met gepocheerd peertje op witte wijn, Chutney van vijgen en een brioche)

Salade van gerookte zalm € 12.50/pp
(met garnaatjes, langoustines en zijn garnituren)

Onze lekkerste hammen voor u samengesteld € 9.50/pp
(bordje met verschillende soorten rauwe hammen, zongedroogde tomaatjes en meloenparels)

Een niet weg te denken klassieker: onze carpaccio € 9.50/pp
(eerste keuze flinterdun gesneden rundsvlees in combinatie met coppa, panchetta, en plakjes oude parmezaan)

Vitello tonato € 9.50/pp
(zacht en roze gegaard kalfsvlees met een dressing van tonijn)

Surf en turf van kreeft en Black Aberdeen rundsvlees € 19.50/pp
(een tartaar van Aberdeen rund perfect op smaak gebracht en overstrooid met kreeftenvlees en garnituren)

Warme voorgerechten

Tongfilet met tomaten, garnaaftjes en prei € 13.50/pp
(gepocheerde tongfilet, geplette aardappel met tomaten en blanke boter)

Vissersbordje € 13.50/pp
(pannetje gevuld met het fijnste uit de Noordzee, witte wijnsaus en prei, wortel brunoise)

Gebakken scampi's met kreeftensaus € 14.50/pp
(6 scampi's, gepeld en vergezeld van twee kleuren pasta en kreeftensaus)

Ballade van kalfszwezerik € 14.50/pp
(kalfszwezerikken gebakken met een zalfje van kastanjes en room , Mezza luna portobello en een gebakken bladerdeegje)

Kalkoenbordje € 13.50/pp
(kalkoen in zacht roomsausje met zongedroogde tomaatjes, kappertjes en verse basilicum)

Ballotin van fazantenfilet € 14.50/pp
(fazantenfilet gevuld met ham en zongedroogde tomaten)

Soepen

* Tomatenroomsoep	€ 3.75/lt
* Aspergeroomsoep	€ 5.90/lt
* Cressonsoep	€ 3.75/lt
* Witloofroomsoep	€ 3.75/lt
* Boschampignonroomsoep	€ 5.90/lt
* Consommé van jonge bosduif (heldere bouillon van jonge bosduif en julienne groentjes)	€ 7.20/lt
* Bisque van kreeft (kreeftensoep met room, cognac en garnaltjes)	€ 8.50/lt
* Pompoensoep	€ 4.50/lt

Voorgerechten classic

* Sint-Jacobsschelp	€ 9.30/stuk
* Kaaskroket	€ 1.95/stuk
* Garnaalkroket	€ 2.55/stuk
* Krabcocktail	€ 9.95/stuk
* Garnaalcocktail	€ 9.95/stuk
* Videevulling	€ 16.95/kg
* Videekoekje	€ 1.38/stuk

Koude hoofdgerechten (min. 4 pers)

- *Aspergerolletje, rosbeef, gebraad, gevuld eitje, aardappeltjes, groenten en saus*** € 14.75/pp
- *Tomaat crevette, gevuld eitje, aardappeltjes, groenten en saus*** € 15.75/pp
- *Gekookte zalm, gevuld eitje, aardappeltjes, groenten en saus*** € 14.75/pp
- *Trio van gerookte vis, gevuld eitje, aardappeltjes, groenten en saus*** € 15.75/pp

Gezelligheidsschotels koud

- *Kaasschotel*** € 8.95 /pp
(100 gr/pp: assortiment van Franse en Belgische kazen naar keuze.
Rijkelijk versierd met noten en vruchten)

- *Kaasschotel*** € 12.95
/pp
(220gr/pp: assortiment van Franse en Belgische kazen naar keuze.
Rijkelijk versierd met noten en vruchten)

- *Charcuterie schotel***
(assortiment charcuterie naar keuze, mooi versierd en geschikt op dienstschotel)

- 100 gr/pp: € 8/pp
- 150 gr/pp: € 10/pp
- 200 gr/pp: € 12/pp
- 250 gr/pp: € 14/pp

Hoofdgerechten – vlees

(bij al deze gerechten zijn aardappeltjes naar keuze inbegrepen)

Kalkoenfilet archiduc € 14.95/pp

(zachte kalkoensneden in archiducsaus, gestoofde sperzieboontjes, broccoli en worteltjes)

Kipfilet suprême € 14.95/pp

(gebakken kipfilet in suprêmesaus met witloof, broccoli en gestoofde boontjes)

Konijnenbillen op grootmoeders wijze € 15.50/pp

(konijnenbil gebakken en gestoofd op lage temperatuur met Trappistenbier en pruimen vergezeld van een winters groentenassortiment)

Kalkoensneden in vleessaus met groentenkrans € 14.45/pp

en champignonsaus

Rosbiefsneden in vleessaus met groentenkrans € 16.35/pp

En champignonsaus

Parelhoenfilet met Calvados saus € 16.35/pp

(sappig gegaarde parelhoenfilet, gebakken witloof, spruitjes met spekjes, in rode wijn gegaard appeltje en Calvados saus)

Lamsfilet New Zealand € 19.95/pp

(roze gebakken lamsfilet uit Nieuw Zeeland in een fluwelen mosterdsausje met gestoofde boontjes, erwten en worteltjes)

Varkenshaasje van het huis € 16.50/pp

(roze gebakken varkenshaasje in pepersaus met gestoofde boontjes, erwten en worteltjes)

Lamskroontje € 19.50/pp

(licht roze gebakken lamskroon met lamsjus, schorseneren, gratin van zandwortelen en geglaceerde barollo uien)

Tournedos “ Rossinni” € 20.50/pp

(tournedos met truffeljus, schijfje eendenlever en gebakken eekhoorntjesbrood)

Hoofdgerechten – wild

(bij al deze gerechten zijn gemarineerde peertjes met bosbessen en aardappeltjes naar keuze inbegrepen)

Medaillons van reefilet met venkel en appeltjes € 22.50/pp
(reemedaillons met venkel, appeltjes en rozijntjes geweekt in porto)

***Fazant “Brabançonne met Brussels lof”
en boschampignons*** € 18.50/pp
(fazant gestoofd met Brussels witloof en fine-champagnesaus)

Hazenrug harlekijn met zijn twee sauzen € 18.50/pp
(hazenrug met twee sausjes, gebakken witloof, Soufflé van knolselder en gebakken spruitjes)

Everzwijnfilet en boschampignons € 18.50/pp
(everzwijnfilet met mousse van spruitjes en speculoos, bospaddestoelen en wildjus)

***De jachtcarrousel: hertenkoteletjes, everzwijnfilet,
hazenfilet en fazantfilet*** € 26.50/pp
(assortiment van het fijnste wild, rode kool, savooipuree, stukje witloof in gerookt spek, wildjus met room en appel met veenbessen)

Onze wildragouts (400 gr/pp) € 13.50/pp

- * Bereide hertenkalfragout met boschampignons, spekjes, zilveruitjes en rode wijn.
- * Wildnavarin van everzwijn en hert met gekarameliseerde appeltjes en calvados.

Onze vishoofdgerechten (bij al deze gerechten zijn pommes duchesse voorzien)

Paling in het groen € 14.50/pp
(lekkere Oosterschelde paling met frisse groen kruiden zoals het moet)

Tongfilet Tricolore €16.50/pp
(drie stuks tongfilet gevuld met verschillende soorten vis in harmonie met een witte wijnsaus en grijze garnalen)

Tompoes van Zeebaars met erwten en muntpuree € 18.50/pp
(Zeebaarsfilet gevuld met erwten en muntpuree, vergezeld van witte wijnsaus en julienne van groenten)

Medaillon van Lotte € 18.50/pp
(stevig stuk Lotte met Lardo en zachte curry en gestoofde prei)

Stoofpotje van kreeft € 25.80/pp
(halve kreeft zonder pantser gestoofd met tomaatjes en basilicum, duxelle van sjalotjes en champignons, witte wijn met geweldige boter)

<i>Aardappelproducten</i>	<i>Warme groentjes</i>
<ul style="list-style-type: none"> * aardappelkroketten * amandelkroketten * aardappelgratin * knolselderpuree * aardappelsla * mini aardappelkroketten * mini amandelkroketten 	<ul style="list-style-type: none"> * Appeltjes en peertjes gegaard in witte wijn en rode wijn * veenbessenjus * spruitjes met gebakken spekjes * gestoofde schorseneren * gebakken boschampionns * gebakken witloof * rode kooltjes met appeltjes

Sauzen

- * **warme:** archiduc, peper, provencale, suprême € 9.25/kg
- * **koude:** cocktail, look, barbecue, curry, zigeuner, € 6.95/kg
tartaar, provencale
- * **spéciale warme sauzen:** € 12.55/kg
calvados saus,
rodewijnsaus,
wittewijnsaus,
portosaus,
mousselinisaus,
rozepepersaus,
wildsaus grandveneur,
graantjesmosterdroomsaus,
hollandsesaus ,
veronsaus.

Bufetten

Warm en koud buffet classic I € 28.00/pp
(koud buffet classic aangevuld met warme chinese kipschotel, warme kalkoenstoofschotel en warme vidéevulling)

Warm en koud buffet classic II € 25.00/pp
(vleesbuffet Bourgondiër aangevuld met warm vispannetje)

Koud buffet classic

€ 22.95/pp

- * parmaham met meloen
- * trio van gerookte vis, gekookte zalm, tomaat crevette
- * hespenrolletje, gebraad en rosbief, kipfilet en kippenboutjes
- * groentenkrans, gevuld eitje, koude aardappeltjes en saus
- * fruitschotel

Vleesbuffet Bourgondiër

€ 18.50/pp

- * duo van wildpaté en paté du chef op een bedje van cresson
- * hespenrolletjes met asperges
- * rosbiëfsneden, varkensgebraad en kippenboutjes
- * gebakken kipfilet, kasselrib, gevulde eitjes
- * aardappelsla, aangepast fruit, groentenkrans, sausjes

Breugeleenvoud

€ 15.50/pp

- * mix van witte en zwarte beuling, frikadellen met kriekjes, kippenboutjes met fruit, Ardeense hesp rond meloen
- * échte boerenrijstpap met bruine suiker

Winter BBQ classic

€ 15.50/pp

- * 2 stukken vlees per persoon
- * variatiemix met 2 fakkeltjes als voorhapje
- * koude groentjes, sausjes en aardappelsla inbegrepen
- * tiramisu als dessert

Wild BBQ supérieure

€ 29.00/pp

- * 400 gr per persoon: continentale mix van massieve stukken hertenkalffilet, everzwijnfilet, hazenrugfilet, dikke ziel, varkenshaasje, lamsrack, kalfsrack en parelhoenfilet
- * champignons gevuld met kruidenboter als voorhapje
- Warme groentjes, gekruide krielaardappeltjes en aangepaste warme sauzen
- * tiramisu als dessert

Gezelligheidsschotels warm

<i>Fondue: gemengd</i> (malse runds-, kalfs, varkens- en kalkoenblokjes, assortiment gekruide balletjes, spekrolletjes)	€ 9.50/pp
<i>Gourmet classic</i> (steak, kalkoen, varkenslapjes, rundshamburger, kalfsburger, saté, worstje, cordon bleu, vinkje)	€ 10.75/pp
<i>Gourmet met lams</i> (idem gourmet classic + lamskoteletje)	€ 11.65/pp
<i>Kindergourmet</i> (hamburger, worstje, saté, kalkoen)	€ 5.95/pp
<i>Steengrill</i> (fijne sneetjes runds-, kalfs-, lams- en varkensvlees fijne sneetjes kip en paardefilet)	€ 10.45/pp
<i>Wok (min 4 pers)</i> (gemarineerde runds-, varkens- en kippensneetjes, scampi's, aangevuld met uitgebreid groetenassortiment, sauzen, rijst en pasta)	€ 15.85/pp

Ook te verkrijgen

<i>Groentenschotels koud</i> * voor bij de fondue, gourmet, steengrill	€5.15/pp
* vegetarische schotel	€ 8.50/pp
<i>Groentenschotels warm</i>	€7.50/pp

Onze alombekende gevulde kalkoenen

Keuze uit 3 formules:

- * ***feestelijke vulling:*** € 17.50/kg
met truffel, pistache, hesp, extra kalkoenfilet,
geparfumeerd met cognac
- * ***kalkoen-de-luxe:*** € 19.50/kg
gevuld met een farce van kalfsvlees, verrijkt met
kalfszwezeriken, hesp, pistachenoten en extra kalkoenfilet
- * ***gevulde kalkoenfilet:*** €20.50/kg
kan worden besteld met een vulling naar keuze

Tip: warm uw vlees- en wildgerechten steeds op in de oven. Doe dit nooit in de microgolfoven. Verwarm je oven op tot 180°C. Dek je gerecht af met aluminiumfolie en laat de schotel voor een hoofdgerecht gedurende 30 minuten op 180°C in de voorverwarmde oven staan. Voor de warme voorgerechten plaats je het gerecht gedurende 20 minuten op 180°C in de voorverwarmde oven.

Tips om u kalkoen te bereiden: gevulde kalkoen ovenklaar (braden op 150 graden de eerste 2 kg is 1,5 uur daarna per kg een half uur bij tellen , bv. voor een kalkoen van 3,5 kg wil dit zeggen 1,5 u plus 45 min is 2u en een kwartier)

Feestelijk vlees van uw slager

Wild

- * everzwijnfilet, everzwijntournedos
- * hertenkalffilet, hertenkalftournedos, hertenkalfskoteletjes
- * hazenrug, reefilet
- * patrijs, wilde eendfilet, fazantenhaan en fazantenhen
- * alle verse wildragouts alsook fonds en sauzen te verkrijgen

Gevogelte

- * kip, kalkoen, parelhoen, kwartel, duifjes, scharrelkip, Bressekip, Mechelse koekoek

Lamsvlees

- * lamsbout, lamszadel, lamsfilet, lamskotelet, lamskroon, lamsracks

Varkensvlees

- * Iberico patanegrahaasje en -gebraad
- * varkenshaasje en mignonettengebraad

Kalfsvlees

- * kalfsgebraad, kalfsoester, kalfsentrecote, kalfskotelet, kalfsfilet, kalfszwezerik, ossobuco, kalfstong

Rundsvlees

- * rosbeef, entrecôte, cote-a-l'os, chateaubriand, tournedos en filet pur

Eindejaarsopeningsuren 2018-2019

Kerst:

Maandag: 24/12 07.30u-12.30u & 13.30u - 16.00 u
Dinsdag: 25/12 11.00 – 12.00u (enkel bestellingen afhalen)

Nieuwjaar:

Maandag: 31/12 07.30u-12.30u & 13.30u - 16.00 u
Dinsdag: 01/01 11.00u- 12.00u (enkel bestellingen afhalen)

Gelieve uw bestelling voor kerst ten laatste op donderdag 20/12 te plaatsen en voor oudjaar ten laatste op donderdag 27/12!!!

Bestel alles wat u nodig heeft liefst in één keer. Het bespaart u, ons en onze leveranciers een hoop zorgen! Om vergissingen te vermijden, vragen wij om niet telefonisch te bestellen.

*Wij kiezen ervoor om dienstschotels te gebruiken, wat steviger, milieuvriendelijker en gezelliger tafelen is. Hierbij willen we jullie er op attent maken dat er per schotel een **waarborg van €10** wordt gerekend.*



*Uw slager en zijn team danken u voor het
vertrouwen en wensen u gezellige,
smakelijke en spetterende
eindejaarsfeesten en een prachtig 2019 !!*

*Kwaliteitsslagerij
Jurgen Asselberghs
Weverstraat 8
2531 Vremde
Tel: 03/455.97.82*

e-mail: jurgen.asselberghs1@telenet.be

www.bbqkoning.be