

Slagerij - Traiteur HOSTE



Eindejaarsfolder 2018-2019

Aperitiefhapjes

Koude hapjes:

- Glaasje met Zeebrugse garnalen € 2,30/st
- Rundscarpaccio met rucola en parmesaan € 2,00/st
- Gemarineerde zalm met dille € 2,20/st
- Glaasje met mousse van breydelham € 1,75/st
- Glaasje zalmousse met garnituur € 1,95/st
- Gerookt forelhapje met lompviseitjes € 2,20/st
- Praline van eendenmousse met maanzaad € 1,90/st
- Aardappeltje op Oostendse wijze met room en garnaaltjes € 2,50/st
- Rundspastrami in kruidenvinaigrette met parmesaanschilfers € 2,00/st
- Tortillawrap met gandaham (vanaf 2 st) € 1,40/st
- Tortillawrap met gerookte zalm (vanaf 2 st) € 1,80/st
- Tapas schotel (vanaf 6 pers) € 14,00/pers
- Tapas de luxe schotel (vanaf 6 pers) € 17,00/pers

Warme hapjes:

- Huisgemaakte ovenhapjes in bladerdeeg (assortiment van 8 stuks) € 6,00
- Mini kaas- en garnaalkroket (assortiment van 8 stuks) € 6,50
- Gebakken scampi diabolique € 1,95/st
- Gemarineerde gebakken kippeboutjes (per 6 stuks) € 6,00
- Bruschetta's met tomaat en mozzarella (per 6 stuks) € 7,00
- Mini croque monsieur (per 6 stuks) € 7,00
- Gegratineerde oesters met champagne € 3,00/st

Soepen

- Tomatenroomsoep met balletjes € 4,00/l
- Aspergeroomsoep met aspergepunten € 5,50/l
- Velouté van pompoen met garnituur € 4,50/l
- Bospaddestoelenroomsoep met gandaham € 6,00/l
- Huisgemaakte kreeftenroomsoep bisque € 10,00/l

Koude voorgerechten (borden binnenbrengen voor schikking op borden)

- Bordje parmaham met meloen, truffelolie, tartare van zongedroogde tomaatjes en grissini broodje € 9,50/pers
- Fijnproeversbordje van de chef: gerookte zalm, foie gras, hazepastei, pata negra, grijze garnalen, scampi, gerookte forel en gemengde salade € 15,50/pers
- Foie gras van het huis per gewicht te koop € 14,00/pers
eventueel op bord gegarneerd met uienconfijt, portgelei en toast vergezeld van gerookte eendeborst

- Rundscarpaccio van Belgisch witblauw garni met parmezaanschilders en truffelolie € 10,00/pers
- Carpaccio van hertekalffilet met foie gras en eekhoortjesbroodolie € 14,00/pers

Warme voorgerechten

- Noordzeevispannetje van de chef € 9,50/pers
- Tongscharrolletjes in witte wijnsaus met fijne groentjes en Oostendse garnalen € 10,00/pers
- Kabeljauwhaasje in saffraansausje met julienne van prei en grijze garnalen € 13,00/pers
- Zalmfiletstuk in dragonsaus met fijne groentjes en puree € 12,00/pers
- Gegratineerde coquille St. Jacques met brunoise van prei € 10,00/pers
- Ook verkrijgbaar:
verse garnaalkroketten € 3,50/st
verse kaaskroketten € 2,50/st

Warme hoofdgerechten (aangepaste groenten + aardappelgerecht inbegrepen)

- Hertekalffilet in wildsaus met boschampignons € 24,00/pers
- Filet van fazant 'fine champagne' € 21,50/pers
- Parelhoenfilet gefarceerd met oesterzwammen in druivensausje met cointreau € 18,95/pers
- Kalfsgebraad in truffelsaus met spekjes en Parijse champignons € 21,50/pers
- Varkenshaasje in portosaus of veenbessensaus € 17,50/pers
- Gebraiseerde kalkoenfilet in champignonroomsaus of veenbessensaus € 15,95/pers
- Kalkoenroulade farci met dragonsaus € 15,95/pers
- Varkensruggebraad van slagersvarkentje in bordelaisaus € 14,95/pers
- Stoofpotje van hert met wintergroentjes € 18,50/pers
- Kabeljauwhaasje in saffraansausje met julienne van prei en grijze garnalen € 18,00/pers
- Zalmfiletstuk in dragonsaus met fijne groentjes en puree € 17,00/pers
- Tongscharrolletjes in witte wijnsaus met fijne groentjes en Oostendse garnalen € 16,00/pers
- Gegratineerde coquilles St-Jacques met brunoise van prei € 15,00/pers

Opmerking:

De hoofdgerechten kunnen ook zonder groentjes en aardappelgerechten verkregen worden mits een korting van 5 €/pers.

Groenten bij wildgerechten: (hertekalffilet/fazant)

verse boontjes met spek, appel + veenbessen, gegratineerd bloemkool en broccoli, gebakken witloofstronkje

Groenten bij andere vleesgerechten:

verse boontjes met spek, gebakken witloofstronkje, peertje in rode wijn, jonge worteltjes

aardappelgerechten:

gratin dauphinois	€ 2,50/pers (€8,5/kg)
aardappelkroketjes	€ 0,25/stuk
verse frietjes	€ 2,50/kg
aardappelpuree	€ 6,90/kg

Kaasshotel: Vanaf 6 personen – versierd met vers fruit, vijgen, dadels, nootjes

Gewone kaassoorten	€ 12,00/pers
Speciale kaassoorten	€ 14,50/pers

Huisgemaakte desserts

Huisgemaakte chocomousse	2,50 euro/stuk
Huisgemaakte crème brûlée	3,00 euro/stuk

Menu 1:

Assortiment van 3 warme bladerdeeghapjes

Velouté van pompoenroomsoep met garnituur

Noordzeevispannetje van het huis

Kalkoenroulade farci in dragonsausje

of

Gebraiseerde kalkoenfilet in champignonroomsaus of veenbessensaus met wintergroentjes
kroketjes of gratinaardappelen

26,00 euro/pers.

Menu 2:

Assortiment van 3 warme bladerdeeghapjes

Aspergeroomsoep met arspergepunten

Zalmfiletstuk in dragonsausje met fijne groentjes, garnaaltjes en toefje puree

Parelhoenfilet gefarceerd met oesterzwammen in druivensausje met cointreau en wintergroentjes

of

Kalfsgebraad in truffelsaus met spekjes, Parijse champignons en wintergroentjes
kroketjes of gratinaardappelen

32,00 euro/pers.

Menu 3:

Assortiment van 3 warme bladerdeeghapjes

Bospaddestoelenroomsoep met gandaham

Kabeljauwhaasje in saffraansausje met julienne van prei en Zeebrugse garnalen

Fazantefilet au fine champagne met veenbessen, appeltjes en wintergarnituur

of

Hertekalffilet in wildsaus met veenbessen, appeltjes, boschampignons en wintergarnituur
kroketjes of gratinaardappelen

36,50 euro/pers.

Fondue schotel - TRADITIONEEL:

rundsrosbief, kalkoenfilet, kippefilet, varkensfilet, chipolataworstje,
assortiment gehaktballetjes

€ 9,50 pp

Fondue schotel - DEGUSTATIE:

rundsrosbief, kalflapje, ardeens varkensfilet, kalkoenhaasje, hertefilet,
boomstammetje, chipolata, assortiment gehaktballetjes

€ 12,50 pp

Kidsfondue:

runds- en kippeblokjes, chipolataworstje, boomstammetje,
assortiment gehaktballetjes

€ 6,00/pers

Gourmet schotel – TRADITIONEEL:

rundsrosbief, kippefiletspiesje, kalkoenlapje gemarineerd, kaasburgertje,
chipolataworstje, wit pensje met spek, ardeens koteletje, krokantje van kip,
mini cordon bleu

€ 10,50/pers

Gourmet schotel – DEGUSTATIE:

rundsrosbief, kalfsrosbief, hertenfilet, lamskotelet, kalkoenhaasje
gemarineerd, kaasburger, ardeens varkenshaasje, chipolata

€ 13,00/pers

Kidsgourmet: € 7,00/pers
biefstukje, kaasburgertje, kippesaté, chipolata, krokantje van kip

Luxe gourmet met vis: vanaf 4 pers (4 sausjes inbegrepen) € 18,00 pp
rundsrosbief, kalfsbiefstuk, kippefiletspiesje, kaashamburger,
varkenshaasje ardeens, zalmfilet, gekruide scampi, kabeljauwhaasje,
St-Jacobsvruchtje geglaceerd, tongscharfilet

Teppanyaki degustatieschotel: vanaf 4 pers (4 sausjes inbegrepen) € 18,00 pp
(sausjes: béarnaise, oosterse saus, cocktailsaus, zoetzuresaus)
ardeens varkenshaasje, lamskotelet, rundsrosbiefje, chipolataworstje,
kalfsbiefstukje, eendenborstfilet, kippeburgertje, kippefilet saté,
zalmspiesje, scampi, aardappelspiesje, coquille geglaceerd

Rauwe groentenschotel: € 5,00 pp
gemengde salade, geraspte verse worteltjes, tomatenschijfjes, verse
fijne boontjes, seldersalade

Koude aardappelsalade of € 2,00 pp
verse frietjes € 2,50/kg
Sausen: tartaar, cocktailsaus, andalouse, béarnaise € 1,65 pp

Gemengd koud buffet: vanaf 6 personen € 27,00 pp

Inclusief rauwe groentenschotel met 3 bijpassende sausjes, aardappelsalade of verse frietjes.

Luxe charcuterieschotel:
gekookte ham met asperges, eigenbereid kippewit, Italiaanse salami,
Parmaham met meloen, gebraden rosbeef, huisgemaakte paté, gerookte rondsfilet van het huis
Visschotel:

perzik gevuld met mousse van tonijn, gerookte zalm, gepelde tomaat met
grijze noordzeegarnalen, gerookte heilbot, gepocheerde zalm, gebakken gamba,
gerookte forelfilet, gekookte tijgergarnaal (pandalousen), gepocheerd tongrolletje

Ambachtelijke vleesspecialiteiten:

Ardeens gebraad
Ambachtelijk gepekeld en in beukenhout gerookt stukje varkensrug

Gelardeerd varkensgebraad
Stukje varkensrug gepikeerd met Zwitserse gruyèrekaas en rauwe gandaham gewikkeld in tuinkruiden

Ardeense filet
Varkensfilet gepekeld en gekruid en omwikkeld met huisbereid gerookt spek

Kalfsorloff
Stukje kalfsrug gevuld met gruyèrekaas en gekookte ham

Gepikeerd kalfsgebraad Raphaël
Zeer mals stukje wit-blauw dikbil kalfsgebraad gepikeerd met gruyèrekaas en Gandaham

Chateaubriand 'Dordogne'
Stuk mals rosbeef 1e keuze met Dordogne kruidenolie

Côte-à-l'os (specialiteit)
1st keuze rundslende wit-blauw dikbil al dan niet Zuiders gekruid

Gerijpt vlees

1e keuze Schotse Aberdeen Black Angus ribeyef

Vleesspecialiteiten

Bij aankoop van vleesspecialiteiten, kan u aangepaste saus verkrijgen tegen €9,00/liter

U hebt keuze uit:

béarnaisesaus, peperroomsaus, champignonroomsaus, bordelaisesaus, truffelsaus, honingmosterdsaus, veenbessensaus, portosaus, sjalottensaus

Rundsvlees

1e keuze Belgisch, vrouwelijke, wit-blauw dikbil. Côte-à-l'os, entrecôte, filet pur, extra rosbief tache noir, aloyau châteaubriand

Kalfsvlees

1e keuze Belgisch wit-blauw dikbil. Kalfsfilet pur, kalfskotelet (met of zonder been), kalfsroti, gelardeerd kalfsgebraad, ossobucco, escalope milanaise

Varkensvlees slagersvarken

1e keuze varkensvlees slagersvarken. Varkensgebraad, varkenshaasje, gelardeerd varkensgebraad, ambachtelijk ardeens gebraad, varkenskroontje

Paardenvlees

1e keuze Belgisch top-paardenvlees. Filet pur, extra rosbief, 1e keuze entrecôte en paardenkraaiebiefstuk.

HOE BESTELLEN?

Bestellingen worden enkel **in de winkel** genoteerd op speciale bestelformulieren voorzien van een dubbel voor u. (U hebt het dubbel van de bestelbon nodig om uw bestelling op te halen)

Wij aanvaarden bestellingen tot en met **19 december voor Kerstavond** en tot en met **26 december voor Oudejaarsavond**. Eventueel daarna onder voorbehoud en volgens beschikbaarheid van de grondstoffen.

Op Kerst- en Oudejaarsavond (maandag) is de winkel open tot 16u30. Bestellingen kunnen afgehaald worden tussen 14u en 16u00. Er kunnen geen bestellingen afgehaald worden op Kerstdag en Nieuwjaardag! Er wordt borg aangerekend voor ons uitgeleend materiaal. U kunt betalen met bancontact.

Kerstdag 25 december en Nieuwjaardag 1 januari : GESLOTEN

2e kerstdag en 2e nieuwjaardag: 26 december en 2 januari: open in VOORMIDDAG.