

# Slagerij - Traiteur HOSTE



## Eindejaarsfolder 2019-2020

### Aperitiefhapjes

#### Koude hapjes:

- Glaasje met Zeebrugse garnalen € 2,50/st
- Rundscarpaccio met rucola en parmesaan € 2,20/st
- Gemarineerde zalm met dille € 2,20/st
- Glaasje met mousse van breydelham € 2,00/st
- Glaasje zalmousse met garnituur € 2,20/st
- Gerookt forelhapje met lompviseitjes € 2,10/st
- Praline van eendenmousse met maanzaadjes € 2,00/st
- Aardappeltje op Oostendse wijze met room en garnaaltjes € 2,50/st
- Rundspastrami in kruidenvinaigrette met parmesaanschilfers € 2,20/st
- Tortillawrap met gandaham (vanaf 2 st) € 1,50/st
- Tortillawrap met gerookte zalm (vanaf 2 st) € 2,00/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) € 6,50/8 st
- Mini kaas- en garnaalkroket (assortiment van 8 stuks) € 7,00/8 st
- Gebakken coquille met brunoise van prei € 2,80/st
- Gebakken scampi diabolique € 2,00/st
- Gemarineerde gebakken kippeboutjes (per 6 stuks) € 6,00/6 st
- Bruschetta's met tomaat en mozzarella (per 6 stuks) € 7,00/6 st
- Mini croque monsieur (per 6 stuks) € 7,00/6 st
- Gegratineerde oesters met champagne € 3,00/st
- Mini vispannetje € 2,80/st

#### Soepen

- Tomatenroomsoep met balletjes € 4,00/l
- Aspergeroomsoep met aspergepunten € 5,50/l
- Velouté van pompoen met garnituur € 4,50/l
- Witloofroomsoep met pancetta € 5,50/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 gearmeerd 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
- Vittello tonnato: gepocheerd kalfsvlees met tonijnsaus en garnituur € 12,00/pers

### **Warme voorgerechten**

- Noordzeevispannetje van de chef € 10,00/pers
- Tongscharrolletjes in saffraansausje met fijne groentjes en Oostendse garnalen € 11,00/pers
- Kabeljauwhaasje in witte wijnsaus met julienne van prei en grijze garnalen € 13,50/pers
- Zalmfiletstuk in dragonsaus met fijne groentjes en puree € 12,00/pers
- Gegratineerde coquille St. Jacques met brunoise van prei € 10,50/pers
- Ook verkrijgbaar:
  - verse garnaalkroketten € 3,50/st
  - verse kaaskroketten € 2,50/st

### **Hoofdgerechten (aangepaste groenten + aardappelgerecht inbegrepen)**

- Hertekalffilet in wildsaus met boschampignons € 24,00/pers
- Filet van fazant 'fine champagne' € 22,00/pers
- Parelhoenfilet gefarceerd met oesterzwammen in druivensausje met cointreau € 18,95/pers
- Kalfsgebraad in truffelsaus met spekjes en Parijse champignons € 22,00/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 bordelaisesaus € 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	€ 0,30/stuk
verse frietjes	€ 2,75/kg
aardappelpuree	€ 7,50/kg
charlotteaardappelen met spekjes	€ 2,85/pers

### **Kaasshotel:** Vanaf 6 personen – inclusief garnituur met vers fruit, vijgen, dadels, nootjes

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

### **Huisgemaakte desserts**

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

### **Artisanaal roomijs**

Kerstbûche: basis vanille met smaak chocolade (verkrijgbaar voor 4/6/8/10 pers)	€ 4,00/pers
Kerstbûche: basis vanille met smaak aardbei (verkrijgbaar voor 4/6/8/10 pers)	€ 4,00/pers
Individueel ijstaartje (sneeuwpopje, chocoladeroomijstaartje, aardbeiroomijstaartje)	€ 4,50/pers

### **Fondue schotel - TRADITIONEEL:**

rundsrosbief, kalkoenfilet, kippefilet, varkensfilet, chipolataworstje, assortiment gehaktballetjes	€ 9,75 pp
---	-----------

### **Fondue schotel - DEGUSTATIE:**

rundsrosbief, kalfslapje, ardeens varkensfilet, kalkoenhaasje, hertefilet, boomstammetje, chipolata, assortiment gehaktballetjes	€ 13,25 pp
--	------------

### **Kidsfondue:**

runds- en kippeblokjes, chipolataworstje, boomstammetje, assortiment gehaktballetjes	€ 6,55/pers
--	-------------

### **Gourmet schotel – TRADITIONEEL:**

rundsrosbief, kippefiletspiesje, kalkoenlapje gemarineerd, kaasburgertje, chipolataworstje, wit pensje met spek, ardeens koteletje, krokantje van kip, mini cordon bleu	€ 11,50/pers
---	--------------

### **Gourmet schotel – DEGUSTATIE:**

rundsrosbief, kalfsrosbief, hertenfilet, lamskotelet, kalkoenhaasje gemarineerd, kaasburger, ardeens varkenshaasje, chipolata	€ 14,50/pers
---	--------------

### **Kidsgourmet:**

biefstukje, kaasburgertje, kippesaté, chipolata, krokantje van kip	€ 8,00/pers
--	-------------

### **Luxe gourmet met vis: vanaf 4 pers (4 sausjes inbegrepen)**

rundsrosbief, kalfsbiefstuk, kippefiletspiesje, kaashamburger, varkenshaasje ardeens, zalmfilet, gekruide scampi, kabeljauwhaasje, St-Jacobsvruchtje geglaceerd, tongscharfilet	€ 18,50 pp
---	------------

### **Teppanyaki degustatieschotel: vanaf 4 pers (4 sausjes inbegrepen)**

(sausjes: béarnaise, oosterse saus, cocktailsaus, zoetzuresaus) ardeens varkenshaasje, lamskotelet, rundsrosbiefje, chipolataworstje, kalfsbiefstukje, eendenborstfilet, kippeburgertje, kippefilet saté, zalmspiesje, scampi, aardappelspiesje, coquille geglaceerd	€ 18,50 pp
---	------------

### **Rauwe groentenschotel:**

gemengde salade, geraspte verse worteltjes, tomatenschijfjes, verse fijne boontjes, seldersalade	€ 5,00 pp
--	-----------

Warme charlotteaardappeltjes met spek

€ 2,85/pp

Koude aardappelsalade of

€ 2,00 pp

verse frietjes

€ 2,75/kg

Sausen: tartaar, cocktailsaus, andalouse, béarnaise

€ 1,80 pp

### **Gemengd koud buffet: vanaf 6 personen**

€ 28,00 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 rosbief, huisgemaakte paté, gerookte rundsfilet van het huis  
Visshotel:

eitje gevuld met crab, 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 rosbief 1e keuze met Dordogne kruidenolie

#### **Côte-à-l'os (specialiteit)**

1<sup>st</sup> keuze rundslende wit-blauw dikbil al dan niet Zuiders gekruid

#### **Gerijpt vlees**

1e keuze Schotse Aberdeen Black Angus ribeye

### **Vleesspecialiteiten**

#### **Bij aankoop van vleesspecialiteiten, kan u aangepaste saus verkrijgen tegen €12,00/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 chateaubriand

#### **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

#### **Paardenvlees**

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

**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

**27,00 euro/pers.**

**(extra + dessert (ijsbûche: €4,00/p of individ. ijstaartje € 4,50/p))**

**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.**

**(extra + dessert (ijsbûche: €4,00/p of individ. ijstaartje € 4,50/p))**

**Menu 3:**

Assortiment van 3 warme bladerdeeghapjes

\*\*\*

Witloofroomsoep met pancetta

\*\*\*

Kabeljauwhaasje in witte wijnsaus 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

**37,00 euro/pers.**

**(extra + dessert (ijsbûche: €4,00/p of individ. ijstaartje € 4,50/p))**

**Menu 4:**

**NIEUW: Food to Share – dinner – vanaf 6 personen**

- Mediterraanse tapas – charcuterie
- Italiaanse bruschetta
- Oosterse kippesaté
- patatas bravas
- warme scampi met look en fettuccine
- grilled vegetables
- tagliatelle carbonara
- mini wrap mexican style
- nasi goreng rijst
- stoofpotje van wild
- mix salade met pijnboompitjes + vini
- Toscan meatballs tomato basil

**35,00 euro/pers.**

**(extra + dessert (ijsbûche: €4,00/p of individ. ijstaartje € 4,50/p))**

### **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 (dinsdag) is de winkel open tot 16u30. Bestellingen kunnen afgehaald worden tussen 14u en 16u30. 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**

**Donderdag 26 december en donderdag 2 januari GESLOTEN.**

---

*Wij wensen u en uw familie prettige en smaakvolle eindejaarsfeesten toe!*

*Philip, Sofie en het Slagerij Hoste-team.*

---