

SMAAKVOL EINDEJAAR

2020 - 2021



Smaakvol vakmanschap

- SINCE 1935 -

GOED OM TE WETEN

Bestel tijdig: bestellen kan tot en met **donderdag 17 december 2020**.

Wijzigingen zijn niet meer mogelijk.

BELANGRIJK

Bestellen kan **enkel in de winkel of via e-mail**, niet telefonisch! De bestelbonnen dienen vooraf afgehaald en betaald te worden (17/12). De bestellingen kunnen eens betaald niet meer geannuleerd worden! Dank u voor het begrip.

NIEUW: CADAUTIP!



THE SPICY TIGER - €45

Gin with spicy hints of cracked black pepper, violet, orange and liquorice. Ideaal met Fever Tree indian tonic



THE IMPERIAL TIGER - €45

Gin with aged grain alcohol, juniper and spices from grains of paradise and bitter almond. Ideaal met Fever Tree ginger ale.



*Vraag naar de
geschenkverpakking*



OPENINGSUREN

Woensdag 23 december

Gesloten (sluitingsdag)

Donderdag 24 december

Doorlopend open van 8u tot 15u

Vrijdag 25 december

Enkel afhaling bestellingen van 10u tot 11u

Zaterdag 26 december
t.e.m maandag 4 januari

Gesloten

Dinsdag 5 januari

Terug open!

APERITIEF HAPJES



AMUSEGLAASJES

Scampi curry / appel	€ 2.20 / st
Mousse van forel / peperkoek	€ 2.20 / st
Mousse van gevogelte / uienconfituur	€ 2.20 / st
Cocktail / garnalen	€ 2.50 / st
Tartaar van gemarineerde zalm	€ 2.50 / st
Bouchée rund “maki”	€ 2.20 / st

WARME HAPJES

Huisbereide ovenhapjes (kaas, garnaal, zalm, beenham)	€ 11.00 / 12 st
Borrelboutje / kip	€ 5.00 / 10 st
Pekkersballetjes + dipsausje	€ 3.00 / 10 st
Vispannetje	€ 2.20 / st
Scampi Oosterse wijze NIEUW	€ 2.20 / st
Mini pizza de luxe	€ 1.20 / st
Mini Sint-Jacobsschelp	€ 1.90 / st
Aperitiefkroketjes garnaal & kaas	€ 6.00 / 10 st

TAPAS 5 À 6 PERSONEN

Tapasschotel van het huis	€ 45.00 / st
Sgambato ham, Italiaanse salami, coppa, olijven, rilette, zongedroogde tomaat, tapenade, Flandrien gerijpt, ansjovis, meloen, Boursinham, peppadew, batoentjes, rilette, dip koekjes	
Tapasbord BRASVAR	€ 30.00 / st
BRASVARham, coppa BRASVAR, salami BRASVAR, hoefworst BRASVAR, rilette BRASVAR, noten stokbrood	

VOORGERECHTEN



FEESTELIJKE SOEPEN

Crème van asperges	€ 2.20 pp
Velouté van groene asperges en knolselder	€ 2.50 pp
Tomatensoep met balletjes	€ 2.00 pp
Soepje van kreeft	€ 6.90 pp

WARME VOORGERECHTEN

Visserspotje “Deluxe” Kabeljauw, scampi, coquille, garnalen, prei in zacht tuinkruidensausje	€ 12.00 pp
Vispannetje “Christophe” Assortiment dagverse vis	€ 10.00 pp
Scampi's op Oosterse wijze NIEUW	€ 9.50 pp
Sint-Jacobsschelp “Royal”	€ 8.90 / st
Kaaskrokot	€ 1.50 / st
Garnaalkrokot	€ 3.00 / st

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van wit-blauw rund	€ 8.00 pp
Carpaccio van rundspastrami Zacht gegaard rundsvlees, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, parmesan, gekonfijte selder en Franse vinaigrette	€ 8.00 pp
Carpaccio van gemarineerde verse zalm & gin NIEUW	€ 9.50 pp

HOOFDGERECHTEN



TIP!

U vindt bij ons steeds een
bijpassende en volledige
afgewerkte saus.

VLEES

Orloff van BRASVARgebraad in kaassaus en champignons	€ 9.00 pp
Gemarineerd varkenshaasje in jachtmeestersaus	€ 10.00 pp
Ballotine van kip in portosaus Ontbeende kippendij, gekruide hartige vulling van kalkoengehakt, appel, rozijnen en kastanje	€ 9.00 pp
Filet van kalkoen in champignonsaus	€ 9.00 pp
Gevulde parelhoenfilet “Fine Champagne” Zachte vulling van kippengehakt en bospaddestoelen	€ 12.50 pp
Stoofpotje van jong everzwijn “Grand mère” Zacht gegaarde ragout, rode wijn, champignons, spek en kruiden	€ 12.00 pp
Hertenkalffilet “Grand veneur”	€ 17.50 pp

VIS

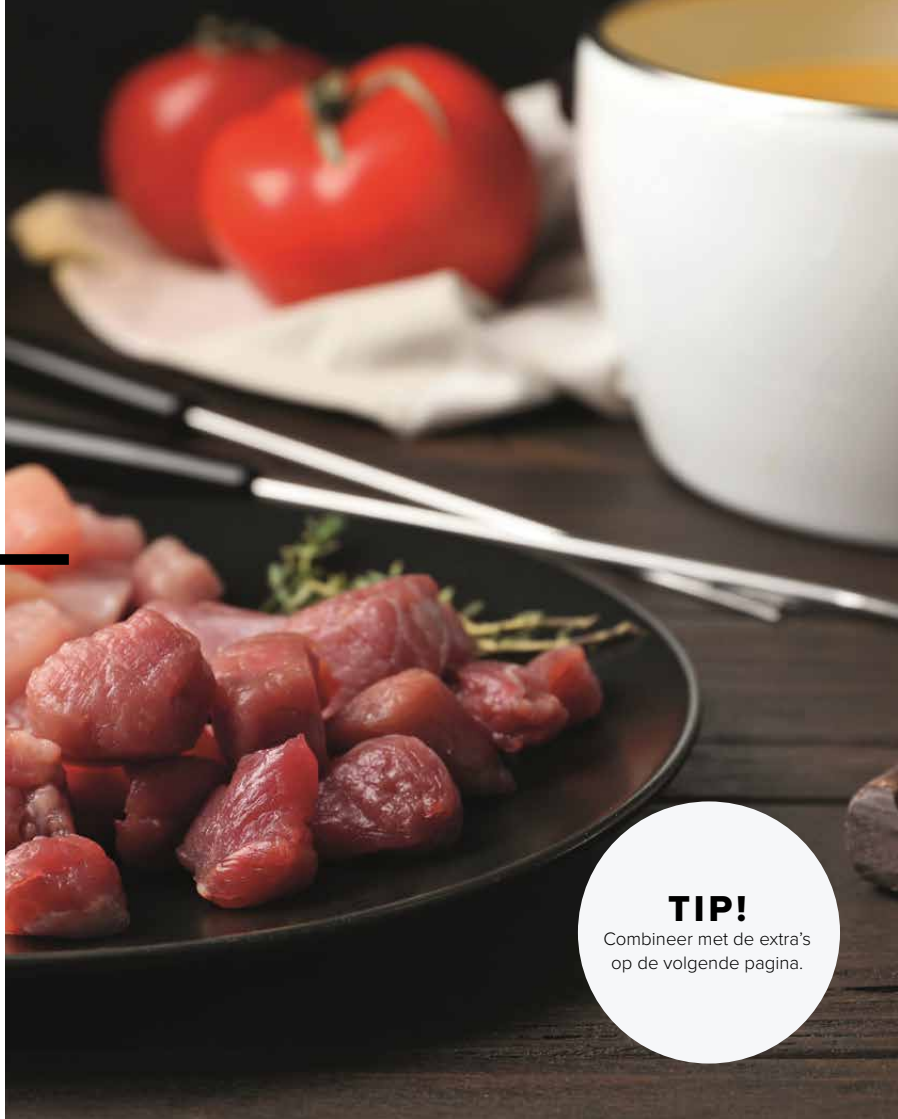
Visserspotje “Deluxe” Kabeljauw, scampi, coquille, garnalen, prei in zacht tuinkruidensausje	€ 17.00 pp
Scampi's op Oosterse wijze	€ 13.00 pp

NIUW

VOOR ONZE HOBBYKOKS

Ons gekend BRASVAR varkensvlees mals en sappig. Gelardeerd varkensvlees, orloffgebraad, Pekkersgebraad, varkenshaasjes, gevulde varkenshaasjes, varkenswangentjes, truffelhaasjes, rib eye BRASVAR, entrecote BRASVAR, ardeens BRASVARgebraad. **Vers Inlands Runds-kalfsvlees:** côte à l'os, entrecote, rosbief, filet pur, kalfsgebraad, kalfsmedaillon, kalfsfilet. **Vers lamsvlees:** lamskroontjes, lamskoteletten, lamsbout, lamssteaks, lamsragout. **Vers inlands paardenvlees:** paardenfilet, entrecote, biefstuk, rosbief. **Gevogelte:** gevulde kalkoen, hoevekippen, kalkoenfilet, exotisch kalkoengebraad, ... **Wild:** hertenkalffilet, hertenstoofvlees, everzwijnfilet, everzwijnstoofvlees, hazerug, fazant, fazantfilets, parelhoen, parelhoenfilet, eendenborst, kwartels, gevulde kwartels, ...

GEZELLIG TAFELEN



TIP!

Combineer met de extra's op de volgende pagina.

FONDUE

Fondue € 9.00 pp

Blokjes runds-, kalkoen- en kippenvlees, gehaktballetjes, spekrolletjes

Fondue speciaal € 11.00 pp

Blokjes runds-, kalf-, kalkoen- en kippenvlees, gehaktballetjes, spekrolletjes, chipolata

Fondue junior € 6.50 pp

Blokjes runds-, kalkoen- en kippenvlees, gehaktballetjes, spekrolletjes, chipolata

GOURMET – STEENGRILL – TEPPANYAKI

Gourmet € 10.50 pp

Biefstuk, BRASVAR schnitzel, kalkoentournedos, kippenorloff, kippenbrochet, hamburger, Zwitsers schijfje, chipolata, eitje met spek en kaas

Gourmet speciaal € 12.50 pp

Biefstuk, varkenshaasje, kalfsvink, kippenorloff, kippenbrochet, Italiaans rolletje, lamskotelet, hamburger, chipolata, eitje met spek en kaas

Gourmet junior € 7.00 pp

Biefstuk, kippenbrochet, kalkoenlapje, chipolata, hamburger, Zwitsers schijfje

Steengrill € 12.50 pp

Biefstuk, varkenshaasje, kalfslapje, kippenbrochet, kalkoenlapje, chipolata, Ardeens gebraad, lamskotelet, hamburger, scampispies

Teppanyaki € 14.00 pp

Gemarineerde zalmspies, scampispies, oosterse coquilles, biefstuk gyros, kippenbrochet, varkenshaasje BRASVAR, lamskotelet, eendenfilet la spezia, peperburger, ananasspies

Teppanyaki compleet € 19.90 pp

Idem Teppanyaki, courgette, mini tomaat & witloof, champignons, gebakken krieltjes, koude sauzen

HEERLIJKE GARNITUREN



GARNITUUR

Warme groenten schotel	€ 4.50 pp
Boontjes met spek, gebakken witloof, jonge worteltjes	
Appeltjes / veenbessen	€ 3.60 / 2 st
Peertjes / rode wijn	€ 3.60 / 2 st
Verse kroketten	€ 3.00 / 12 st
Gratin aardappelen	€ 5.00 / 600 gr
Gebakken krieltjes	€ 5.00 / 500 gr
Aardappelpuree	€ 3.50 / 600 gr
Verse frieten	€ 2.90 / 1 kg
Feestsauzen	€ 5.75 / ½ liter
Champignonsaus pepersaus roze pepersaus fine champagnesaus grand veneur saus bearnaisesaus	

EXTRA'S *Enkel mogelijk bij gezellig tafelen*

Koude groenten variatie	€ 4.50 pp
Assortiment van bereide groentensalades	
Koude sausjes	€ 1.00 pp
Tartaar zigeunersaus pikant sausje	
Warme sausjes	€ 1.50 pp
Bearnaise pepersaus roze pepersaus	

Prosecco Doc Armani	€ 12.50 / fles
Champagne Jm Gobillard & Fils	€ 28.00 / fles
Gin 'The spicy tiger' 'The imperial tiger'	€ 45.00 / fles

GERIJPT VLEES



TIP!

Het aanbod van rassen kan variëren. Vraag ernaar in de winkel.

GERIJPT VLEES

Belgisch wit-blauw rund

Een heerlijke klassieker van uitstekende kwaliteit: mals, sappig en fijne spiervezels.

Simmental rund

Oud zwitsers rundveeras. De runderen groeien op in bergachtige gebieden, voeden zich met malse grassen en bergkruiden. Hierdoor bekomt men een karakteristieke smaak en mooie vetdooradering.

Charolais rund

Een heerlijk Zuid-Oost Franse klassieker. Donkerrood vlees met een door Luzerne verworven kruidig parfum.

DRY AGED MEAT

Achtergrond Voor eeuwen was dry aging een proces om vlees te bewaren en mals te maken. Met de opkomst van vacuüm verpakkingen en efficiëntere verwerkingstechnieken werd wet aging de norm (rijpen in eigen sappen). Toch beleeft het dry aging proces een opmars. Het creëert een niche voor slagerijen, restaurants en vleesbedrijven.

Totstandkoming Rijpen van het vlees gebeurt in een dry aging cel. In de cel wordt met verschillende factoren rekening gehouden: aantal dagen van rijpen, optimale temperatuur (0°C - 4°C), relatieve luchtvochtigheid (75% - 80%) en luchtstroom. Door bacteriegroei te beperken en schimmeligroei te stimuleren breken de natuurlijke enzymen proteïnen en spierweefsels af. Natuurlijke sappen dringen dieper door en water verdampt. Hierdoor krijgt het vlees zijn malse structuur en intense smaak.

Bereiden Om het unieke karakter van elk stuk te bewaren is een snufje zout en wat peper voldoende. Laat het vlees gedurende een halfuur rusten. Daarna kunt u gebruik maken van een geribde pan, barbecue of grill. Schroeit het vlees dicht aan beide kanten en laat het opnieuw rusten. Enjoy en Let's Meat!

SMAAKVOL VAKMANSCHAP

SINCE 1935



WWW.SLAGERIJBRAEKEVELD.BE