

# SMAAKVOL EINDEJAAR

2021 - 2022



Smaakvol vakmanschap

- SINCE

# GOED OM TE WETEN

## BESTELLING PLAATSEN

---

Via e-mail U kan thuis alles kiezen en bestellen. Wij bezorgen u een bestelnummer. **Opgelet: de bestelbonnen dienen afgehaald en betaald te worden in de winkel. Er kan niet meer worden overgeschreven.**

In de winkel Graag het bestelformulier in de folder zo gedetailleerd mogelijk invullen. Bestelbonnen dienen vooraf betaald te worden (16/12).

- Bestellen kan tot en met 16 december 2021
- Bestellingen kunnen eens betaald niet meer gewijzigd, noch geannuleerd worden.
- Telefonisch worden er geen bestellingen aangenomen.
- Opgelet: wie waarborg met bancontact betaald, zal geen cash geld ontvangen bij het terugbrengen van het leeggoed, maar kan dit bedrag consumeren in de winkel of een tegoed bon ontvangen. Wie waarborg cash betaald, krijgt cash geld terug bij het terugbrengen van het leeggoed.
- **Belangrijk: op 24 december voorzien wij een lekker en vers assortiment in de winkel. Onze verkoopsters bedienen jullie graag. Uit ons standaard assortiment van vers vlees, charcuterie en salades, worden **geen bestellingen genoteerd.****

## **BESTELLINGEN AFHALEN**

---

Vers vlees	Vanaf 8u - 12u in de winkel
Hapjes / warm eten	Vanaf 10u aan de achterzijde van de winkel, (garagepoort), Molenhoekstraat
Gourmet / teppanyaki / fondue	Vanaf 12.30u - 14.30u aan de achterzijde van de winkel (garagepoort), Molenhoekstraat

## **UITZONDERINGEN OP DE OPENINGSUREN**

---

Woensdag 22 december	Gesloten (sluitingsdag)
Donderdag 23 december	Open van 7u30 tot 12u30 Let op: vers vlees kan reeds afgehaald worden. Geen afhaling van eindejaarsfolder gerechten.
Vrijdag 24 december	Open van 8u tot 15u
Zaterdag 25 december	Enkel afhaling bestellingen van 10u tot 11u
Vakantie van zondag 26 december 2021 tot en met woensdag 5 januari 2022. Terug open donderdag 6 januari 2022.	

# GENIET MET DE APERITIEF!

## KOUDE HAPJES

---

Scampi curry / appel	€ 2.30 / st
Mousse van forel / peperkoek	€ 2.30 / st
Mousse van gevogelte / uienconfituur	€ 2.30 / st
Cocktail / garnalen	€ 2.50 / st
Tataki van zalm	€ 2.50 / st
Carpacciospiesje	€ 2.50 / st

*! Enkel verkrijgbaar tijdens de **kerstperiode**.*

## TAPAS

---

**Tapasschotel van het huis** *voor 5 à 6 personen* € 45.00 / schotel

Flandrien gerijpt, oud Roeselare kaas, pepadew, mix van olijven, rilette varken, dipper apero, ansjovis, batoentjes, oliviana tapenade, coppa brasvar, sgambato ham, Italiaanse salami

**Tapasbord BRASVAR** € 30.00 / bord

BRASVARham, coppa BRASVAR, salami BRASVAR, hoefworst BRASVAR, Filet de sax BRASVAR, rilette BRASVAR, noten stokbrood

**Tapasplank deluxe** *vanaf 4 personen* € 16.00 / pp

borrelglaasje pastrami, borrelglaasje raquettesalade, borrelglaasje met scampi curry, geitenkaasbolletje met bruschettakruiden, ham met truffel, pecorino 3 maand, manchego kaas, scrocchi toast, tapenade tomaat & sweetbite, ganzerilette, mix van olijven, chorizo Iberico, felino salami

## WARME HAPJES

---

Huisbereide ovenhapjes

FAMILIETRADITIES

€ 11.50 / 12 st

Kaas, garnaal, zalm, beenham

Borrelboutje / kip

€ 5.00 / 10 st

Pekkersballetjes + dipsausje

€ 3.00 / 10 st

Mini-cheddar burger

€ 11.50 / 6 st

Vispannetje

€ 2.30 / st

Scampi Oosterse wijze

€ 2.30 / st

Mini pizza de luxe

€ 1.25 / st

Mini Sint-Jacobsschelp

€ 2.00 / st

Aperitiefkroketjes garnaal & kaas

€ 6.00 / 10 st

Oesters "Fine Champagne" om te gratineren

€ 2.20 / st

Fakkellood met cheddar & mozzarella met garnituur

€ 1.50 / st

Sante !



# VOORGERECHTEN

## KOUDE VOORGERECHTEN

---

### Carpaccio van wit-blauw rund

Verse carpaccio wit-blauw rundsfillet, parmezaan, rucola, pijnboompitten, oude balsamico

€ 8.00 pp

### Carpaccio van rundspastrami

Zacht gegaard rundsvlees, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, parmezaan, gekonfijte selder en Franse vinaigrette

€ 8.00 pp

### Carpaccio van gerijpte entrecote en wilde shitaki

**NIEUW**

€ 13.00 / st

### Carpaccio van vitello tonato

Kalfstournedos, tonijnmayonaise, rucola, pijnboompitten en ei

€ 10.90 / st

## WARME VOORGERECHTEN

---

### Visserspotje “Deluxe”

Kabeljauw, scampi, coquille, garnalen, prei in zacht tuinkruidensausje

€ 12.00 pp

### Vispannetje “Christophe”

Kabeljauw, lenghaas, zalm, garnalen, witte wijnsaus

€ 10.00 pp

### Scampi's op Oosterse wijze

€ 9.50 pp

### Sint-Jacobsschelp “Royal”

€ 8.90 / st

### Kaaskroket

€ 1.50 / st

### Garnaalkroket

€ 3.50 / st

## FEESTELIJKE SOEPEN

---

Crème van asperges	€ 2.20 pp
Velouté van wortel en knolselder	€ 2.90 pp
Tomatensoep met balletjes	€ 2.20 pp
Soepje van kreeft	€ 6.90 pp

## WAARBORG

---

Alle gerechten worden meegegeven in schotels, plateau's, borden, glaasjes, pannetjes, ... Volgende waarborgen worden aangerekend:

Aperopannetje	€ 1.00 / st	Leisteen (deksel)	€ 5.00 / st
Bord	€ 5.00 / st	Kaasschotel	€ 15.00 / st
Bord BRASVAR	€ 15.00 / st	Toestel	€ 35.00 / st
Tapasplank	€ 4.00 / st	Bak	cash betaald € 5.00 / st
Zwarte plateau (deksel)	€ 2.00 / st		

# HOOFDGERECHTEN

## VLEES

---

- Orloff van BRASVARgebraad** € 9.50 pp  
Gevuld met raclettekaas en gerookte ham
- Gemarineerd varkenshaasje in jachtmeestersaus** € 10.00 pp
- Gevulde kip met appel en veenbes in oude portosaus** € 9.00 pp
- Filet van kalkoen in whisky-champignonsaus** € 9.00 pp
- Gevulde parelhoenfilet “Fine Champagne”** € 12.50 pp  
Zachte vulling van kippengehakt en bospaddestoelen
- Stoofpotje van jong everzwijn “Grand mère”** € 12.00 pp  
Zacht geGARde ragout, rode wijn, champignons, spek en kruiden
- Hertenkalffilet in zoete peperroomsaus** € 17.50 pp

## VIS

---

- Visserspotje “Deluxe”** € 17.00 pp  
Kabeljauw, scampi, coquille, garnalen, prei in zacht tuinkruidensausje
- Scampi's op Oosterse wijze** € 13.00 pp
- Vispannetje “Christophe”** € 14.50 pp  
Kabeljauw, lenghaas, zalm, garnalen, witte wijnsaus



# HEERLIJKE GARNITUREN

## GARNITUUR

---

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

## EXTRA'S

---

<b>Koude groenten variatie</b> Assortiment van bereide groentensalades	€ 4.95 pp
<b>Koude sausjes</b> Tartaar   zigeunersaus   pikant sausje	150 gr € 1.10 / st 250 gr € 1.90 / st
<b>Warme sausjes</b> Bearnaise   pepersaus   roze pepersaus   champignonsaus	150 gr € 1.70 / st 250 gr € 2.90 / st

*Extra's enkel mogelijk bij beenhouwersspecialiteitjes.*

# VLEES

## DRY AGED MEAT

Rundsvlees 'Dry aged' meat of gerijpt vlees wordt gekenmerkt door een malse structuur en volle, intense smaak. Diverse cote à l'os worden vakkundig gerijpt in onze daartoe bestemde rijpingskast. Dit streng gecontroleerd proces zorgt voor een natuurlijke afbraak van spierweefsel waardoor het malsers wordt.

Hoe gerijpt vlees klaarmaken? Eerst gedurende 30 tot 45 minuten in de oven op 50°C rusten alvorens u het bakt. Na het rusten in de oven, kan u het vlees kruiden. Dan dichtschroeien in de pan, op de grill of barbecue. Na het bakken laat u het vlees best even bekomen in de oven op 50°C gedurende 10 minuten of in aluminiumfolie wikkelen.

Vlees van eigen huis, wit-blauw

<b>Rosbief</b>	<b>€ 23.50 / kg</b>
<b>Filet mignon</b>	<b>€ 24.90 / kg</b>
<b>Cote à l'os</b>	<b>€ 22.50 / kg</b>
<b>Entrecote</b>	<b>€ 22.90 / kg</b>
<b>Dunne lende</b>	<b>€ 23.90 / kg</b>
<b>Gerijpte entrecote wit-blauw*</b>	<b>€ 31.90 / kg</b>
<b>Gerijpte cote à l'os wit-blauw*</b>	<b>€ 26.90 / kg</b>

\* 3 à 4 weken gerijpt

Naast 'vlees van eigen huis', bieden we ook volgend gerijpt vlees aan (van 3 tot 8 weken gerijpt)

<b>Simmental</b> (Oostenrijk)	<i>met been</i> € 39.50 / kg <i>zonder been</i> € 44.50 / kg
<b>Montebéliard</b> (Frankrijk)	<i>met been</i> € 39.50 / kg <i>zonder been</i> € 44.50 / kg
<b>Charolais</b> (Frankrijk)	<i>met been</i> € 39.50 / kg <i>zonder been</i> € 44.50 / kg
<b>Aberdeen Angus</b> (Schotland)	<i>met been</i> € 44.50 / kg <i>zonder been</i> € 49.50 / kg
<b>Rubia Gallega</b> (Spanje)	<i>met been</i> € 59.00 / kg <i>zonder been</i> € 64.00 / kg
<b>Sashi Beef ****</b> (Duitsland)	<i>met been</i> € 44.00 / kg <i>zonder been</i> € 49.00 / kg
<b>Holsteiner</b>	<i>met been</i> € 39.50 / kg <i>zonder been</i> € 44.50 / kg

Volgens het aanbod kan ons assortiment variëren.  
Dit zijn richtprijzen: afhankelijk van de marktprijzen.

## WILD VAN VLEES

Tijdens de eindejaarsperiode kunt u bij ons terecht voor een stukje wild.  
*Enkel op bestelling. Dit zijn richtprijzen: afhankelijk van de marktprijs.*

Hertenragout	€ 23.00 / kg
Hertenfilet mignon	€ 49.00 / kg
Hertenkalffilet	€ 39.50 / kg
Reefilet	€ 77.90 / kg
Everzwijnfilet	€ 32.50 / kg
Everzwijnragout	€ 20.00 / kg
Eendenborstfilet	€ 24.00 / kg
Parelhoenfilet	€ 27.00 / kg
Fazantfilet met vel	€ 35.00 / kg

*Dat elke nieuwe dag  
jullie vreugde geven mag  
en bergen van geluk  
een heel jaar aan een stuk.*

# BEENHOUWERSPECIALITEITJES

## GOURMET – TEPPANYAKI LET'S MEAT PLATE 'NIEUW'

---

### Gourmet

vanaf 2 personen € 10.50 pp

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

### Gourmet speciaal

vanaf 2 personen € 12.50 pp

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

### Gourmet junior

€ 7.00 pp

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

### Teppanyaki

vanaf 2 personen € 14.90 pp

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

### Teppanyaki compleet

vanaf 2 personen € 20.90 pp

Gemarineerde zalm spies, scampispies, oosterse coquilles, biefstuk gyros, kippenbrochet, varkenshaasje BRASVAR, lamskotelet, eendenfilet la spezia, peperburger, ananasspies, courgette, mini tomaat & witloof, champignons, gebakken krieltjes, koude sauzen

### Let's Meat Plate

**NIEUW**

vanaf 2 personen € 21.90 pp

Christophe selecteert voor u een assortiment gerijpt vlees met uiteenlopende smaken: 4 soorten dry aged meat, filet pur biefstuk volgens aanbod, oud Kortrijk beef burger, gemarineerd BRASVAR spek, kalfsbrochet, lamskroontje

## FONDUE

---

### Fondue

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

€ 9.00 pp

### Fondue speciaal

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

€ 11.00 pp

### Fondue junior

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

€ 6.50 pp

## FIJNPROEVERS KAASPLANKJE

---

### Assortiment van 7 kazen (300 gr / pp)

*vanaf 2 personen* € 13.90 / st

Een mix van enkele gekende en minder gekende kazen, aangevuld met gedroogd fruit, vers fruit, noten, diverse confituren.

### Supplement broodjes (6 st / pp)

€ 4.00 / pp

*Let's cook it on the table!*

# HOT & TRENDY

## APERITIEF

---

Gimber 200 ml - 500 ml - 700 ml	€ 13.95 - € 21.95 - € 24.95
Non alcohol NONA gin 200 ml - 700 ml	€ 12.90 - € 29.90
Pascual Aperitief op basis van bloedappelsien	€ 28.99 / st
Blind Tiger - The Spicy Cubeba	€ 45.00 / st
Blind Tiger - The Imperial Secret	€ 45.00 / st
Blind Tiger - Cadeauverpakking (supplement 2 glazen)	€ 55.00 / st

## WIJNEN

---

Prosecco Doc Armani	€ 12.50 / fles
Champagne Jm Gobillard & Fils	€ 28.00 / fles
Gin 'The spicy tiger'   'The imperial tiger'	€ 45.00 / fles
Greg & Juju rosé - wit - rood <b>NIEUW</b>	€ 7.95 / fles

Rechtstreeks van het wijnhuis bij u op tafel.

## CADEAUTIP

---

### Geschenkmant

Stel zelf uw mand samen uit het assortiment van verschillende lekkernijen uit onze winkel en verras familie en vrienden met dit origineel cadeau.

Cadeaubon 'Slagerij Braekeveld'



# BESTELFORMULIER

Afhaaldatum \_\_\_\_\_

Naam + voornaam \_\_\_\_\_

Straat + huisnr. \_\_\_\_\_

Postcode \_\_\_\_\_

Tel / gsm nr. \_\_\_\_\_

E-mail adres \_\_\_\_\_

Details bestelling \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# SMAAKVOL VAKMANSCHAP

since 1935



[WWW.SLAGERIJBRAEKEVELD.BE](http://WWW.SLAGERIJBRAEKEVELD.BE)