



Culinaire ideeën 2023 - 2024



BESTE KLANT,

Wij heten u van harte welkom in onze feestfolder 2024.

Met behulp van deze folder informeren wij u over diverse producten uit onze slagerij met specialiteiten en inspiratie voor de feestdagen.

Dagelijks vindt u in onze winkel huisbereide producten waarmee wij u telkens willen verwennen. Zowel het rundsvlees dat wij wekelijks zelf op de hoeve selecteren als onze kipfilet "Belle Flamande" zijn heerlijk smaakvolle stukjes kwaliteitsvlees.

Om alles vlot te laten verlopen, vragen wij uw begrip om alleen de voorgestelde gerechten in de folder te bestellen.

Kiest u voor gemak, dan bent u bij ons op het juiste adres.

Naast de kant-en-klare gerechten, soepen & sauzen verzorgen wij ook mooi opgemaakte buffetten, kaasschotels, enz...

Gezellig met de familie gourmet of fondue en verder geen boodschappen doen? Dan heeft u een ruime keuze schotels bij ons.

Namens het hele team wensen wij u een gezonde en smaakvolle Kerst en Nieuwjaar toe!

Jo, Els, Richard, Evelien en ons ganse Van Puyvelde-team.

APERITIEF

ASSORTIMENT OVENHAPJES

€ 19,00/ assortiment 18st.

10 min op 160°C in voorverwarmde oven

FEESTSOEPEN

- tomatenroomsoep € 4,75/ltr
- aspergeroomsoep € 5,50/ltr
- rundsconsommé met brunoise van krokant groen € 5,25/ltr
- kreeftensoep € 9,95/ltr

KROKETTEN

- kaaskroketten € 2,50/st
- garnaalkroketten € 4,10/st
- wildkroketten € 3,50/st

KOUDE VOORGERECHTEN

Kreeft Belle Vue € 29,50 pp

Halve kreeft gegarneerd met tomaat grijze garnaal, verse mini kropsla, een eitje en huisbereide cocktailsaus

Huisgerookte zalm € 18,80 pp

Verse zalm, lichtjes huisgerookt, alles vergezeld van mierikswortelsausje

Exotische viscocktail € 17,80 pp

Gepocheerde zalm, garnaltjes met fris groen, tomaat, eitjes en coctailsaus

Carpaccio van rundsfilet en toskaanse rundstartaar € 13,50 pp

Gepresenteerd op bordje met pesto, rucola, zongedroogde tomaten, pijnboompitjes en parmezaanschilfers

Wildpaté € 12,50 pp

Duo fazant en reepaté met bijhorende confijten, vijgen en een notenbroodje

Vitello tonato € 13,50 pp

Traag gegaarde kalfsfilet met sausje van tonijn, ansjovis en zijn garnituur

Al onze gerechten worden gepresenteerd op feestelijke porseleinen borden.

WARME VOORGERECHTEN

Kreeft om te grillen € 21,00 st.

Half kreeftje ovenklaar, 7 minuutjes in voorverwarmde oven op 180°C

Vispannetje Maison € 13,80 pp

Stenen bordje gevuld met kabeljauw, tongrolletjes en zalm in kreeftensaus met puree natuur

Coquille St. Jacques € 14,80 pp

St. Jacobsvruchten in garnalen wijnsaus met puree natuur

Oostendse visschelp € 8,50 pp

Natuurschelp, zalm en kabeljauw in witte wijnsaus met puree natuur en fleuron

Onze warme gerechten worden gepresenteerd op porseleinen feestelijke borden die zowel oven- als microgolfoven bestendig zijn. Gerechten opwarmen in de oven: afdekken met aluminiumfolie en gedurende 30 min in voorverwarmde oven van 160°C

HOOFDGERECHTEN MET VLEES (vanaf 2 personen)

Kalkoenfiletgebraad € 18,50 pp

Sappig gebraden kalkoenfilet met muskaatdrivensaus, peertje in rode wijn, appeltje met veenbesjes, spekbuideltje met boontjes, gebakken witloof, gratineerd tomaatje en kroketjes (5st pp)

Parelhoenfilet € 21,50 pp

Gebakken filet van parelhoen met pepervruchtensaus, appeltje met veenbesjes, peertje in rode wijn, spekbuideltje met boontjes, gebakken witloof, gratineerd tomaatje en kroketjes (5st pp)

Hertenfiletgebraad € 29,50 pp

Het edele stuk van het hert gebraden met fine champagnesaus, appeltje met veenbesjes, peertje in rode wijn, spekbuideltje met boontjes, gebakken witloof, gratineerd tomaatje en kroketjes (5st pp)

Hertenragout € 27,00 per 700g

Lekkere en malse stukjes hertenvlees in een krachtige wildsaus met aïelles en zilveruitjes.
Verpakt per 700gr (goed voor 2 personen)

Everzwijnfilet € 22,50 pp

Filet van het everzwijn met ons groentenassortiment en mengeling van boschampignons met kroketjes (5 st/pp)

HOOFDGERECHTEN MET VIS

Normandische tongrolletjes (vanaf 2 personen) € 22,50 pp

Gepocheerde tongrolletjes (4 st pp) in een fijn roomsausje met verse champignons, Zeeuwse mosseltjes, grijze garnaltjes en puree natuur (250gr pp)

Kabeljauw Florentine (per persoon op schotel) € 21,00 pp

Kabeljauw in spinazie sausje met zijn garnituur en bieslook/garnalen puree

Vislasagne € 17,50 pp

Pasta met zalm, kabeljauw en rivierkreeftjes en een kreeftensausje

Al deze gerechten worden in ovenvaste schotels gepresenteerd.
Gerechten opwarmen in de oven: afdekken met aluminiumfolie en gedurende 40min. in een voorverwarmde oven van 160°C

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH

Verse ravioli van bladspinazie en ricotta

€ 19,00 per 700g

Met mascarpone creme saus

Verpakt per 700g (goed voor 2 personen) **TOPGERECHT!!!**

FEESTIDEE VAN UW SLAGER

FONDUE (350GR VLEES pp)

€ 13,50 pp

Rundstouff, kalfstouff, varkenshaasje, kipstouff gepaneerd, fondueballietjes en spekvinkjes met gehakt

GOURMET (400GR VLEES pp)

€ 14,50 pp

Rundstouff, kalfstouff, kipstouff, chipolata, het fijnste van het lam, cordon blue, schnitzel, hamburger, sneetje gerookt spek en varkenshaasje

STEENGRILL (400GR VLEES pp)

€ 15,00 pp

Rundstouff, kalfstouff, kipstouff, chipolata met een jasje van gerookt spek, het fijnste van het lam en varkenshaasje

TEPPAN YAKI (400GR VLEES pp)

€ 17,80 pp

ONTDEK ONS ASSORTIMENT

- Scampispiesje (2 stuks) met ovenspekkruident
- Zalmstouff met limoen en gerookt spek
- Rundstouff terryaki
- Souflaki brochetje van kipstouff
- Varkenshaasje met paprikakruident
- Lamsstouff met groene kruident

DIVERSE SPECIALITEITEN

Gevulde kalkoen Een traditie met kerst

6 à 7 personen:

€ 75,00/st.

Kalkoen wordt volledig ontbeend en opgevuld met een fijne farce van de chef.

Muscaatdruivensaus te verkrijgen aan € 12,60/kg

Baktijd 45 minuten per kilo in de oven op 100°C

Koud groentenassortiment

€ 6,90 pp

AANVULLING VOOR FONDUE, GOURMET, STEENGRILL EN TEPPAN YAKI

Aardappelsalade, seldersalade met worteltjes, salade provençale met komkommer, paprika en ajuin, tomaatjes, boontjes met kruidenvinaigrette, spirellisalade en rauwkost met geraspte wortel, witte kool en zure vinaigrette

Koude sauzen (verpakt per 150g)

Cocktail, tartaar, look, cannibal, curry, provençaalse saus

Warm groentenboeket

€ 7,20 pp

- Appeltje gevuld met veenbesjes
- Spekbuideltje met boontjes
- Gebakken stronkje witloof
- Gegratineerd tomaatje

Aardappelgerechten

- Kroketten € 3,50 / 10st.
- Aardappelpuree torentjes (2st./pp) € 2,50 pp
- Aardappelgratin met room en een vleugje kaas (500gr) € 6,00 / 2à3pers.
- Amandelkroketten € 0,80/st.

VERSE VLEESSPECIALITEITEN

Rundsvlees: uw feestvlees is onze specialiteit

- Rosbief, chateaubriand, filet puur, dikke ziel, kogelbiefstuk, entrecôte, côte à l'os en zesrib van onze eigen wit blauwe koeien.

Kalfsgebraad

Kalfsfilet, koteletten, oesters of entrecoten

Feestgebraad

Rosbief, kalf carrégebraad, varkenshaasje, kalkoengebraad, Orlofgebraad van kalf of varkensvlees

Vers lamsvlees

Lamskoteletjes, lamsfilet, lamskroon en lamsbout

Vers wild

Verse kalkoenen
Mechelse koekoek, zwartpoot kip, piepkuiken
Hertenfilet en ragout
Haas inlands, hazenrug, hazenfilet
Parelhoen en parelhoenfilet
Eend en eendenfilet
Kwartels, bosduif, patrijs grijze of roodpoot
Konijn, konijnenbillen, wild konijn
Fazant hen/haan en fazantenfilet
Everzwijnfilet en ragout,

BUFFETTEN

ZALMSHOTEL (min.6 pers.)

€ 18,60 pp

Gepocheerde roze zalm met een rijkelijk gevulde tomaat en grijze garnaal, hespenrolletje met asperges, groentenassortiment, cocktail en tartaarsausje

KLASSIEK BUFFET (min.6 pers.)

€ 16,90 pp

Rosbief, ardeens gebrad Duroc d'olives en kalkoengebrad, een gevuld tomaatje met reepjes kippenwit, hespenrolletjes met asperges, groentenassortiment, cocktail en tartaarsausje

MASTER BUFFET (min.15 pers.)

€ 26,50 pp

- Exotische viscocktail met gepocheerde zalm, garnaltjes, fris groen, eitjes en tomaat partjes
- Rucola sla met groene pesto, olijfolie en sneetjes parmaham 24 m gedroogd
- Handgesneden rundstartaar met grove peper zongedroogde tomaatjes en parmezaan
- Carpaccio van gebraden rosbeef met een olie van pesto en parmezaanse kaas
- Schelpjes pasta met zachte curryvinaigrette, gebakken scampi en krokant groen
- Gerookte zalm vergezeld met een mierikswortelsausje
- Vitello tonato met garnituur

KAASSCHOTELS (vanaf 2 pers.)

Een assortiment van onze kazen met garnituur van abrikozen, noten en druiven

Kaasschotel als hoofdgerecht 250g/pp

€ 14,50 pp

Kaasschotel als dessert 150g/pp

€ 12,00 pp

DESSERT ASSORTIMENT

Feestelijke ambachtelijke desserts door onze chef patissier bereid

- Tiramisu
- Chocomousse
- Rijstpap
- Speculaasdessert
- Panna cotta met rode vruchten

***Wij wensen
jullie allen
fijne feestdagen!***



met feestelijke groeten,
Jo, Els, Richard, Evelien
en ons ganse Van Puyvelde-team

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

LINKEROEVER: ZATERDAG 23/12 EN 30/12 GESLOTEN
ZONDAG 24/12 EN 31/12 OPEN VAN 8U TOT 13U
MAANDAG 25/12 EN 1/1 GESLOTEN
DINSDAG 02/01 OPEN VAN 8U-12.30U

EILANDJE: ZATERDAG 23/12 EN 30/12 OPEN VAN 8U30 TOT 12U
ZONDAG 24/12 EN 31/12 OPEN VAN 8U30 TOT 13U
MAANDAG 25/12 EN 1/1 GESLOTEN
DINSDAG 02/01 GESLOTEN

SLAGERIJ VAN PUYVELDE

www.slagerij-vanpuyvelde.be
jo@slagerij-vanpuyvelde.be

LINKEROEVER
Pieter Doorlantlaan 7
2050 Antwerpen
tel. 03/219.07.30

ƒ EILANDJE
Kattendijkdok Westkaai 26
2000 Antwerpen
tel. 03/284.20.20

OPENINGSUREN

LINKEROEVER
Maandag t.e.m. Vrijdag
8 tot 12.30 en 13.30 tot 18
Zaterdag 8.00 tot 16.00
Donderdag en Zondag gesloten

ƒ EILANDJE
Maandag t.e.m. Vrijdag 8.30 tot 18.30
Zaterdag 8.30 tot 16.00
Donderdag en Zondag gesloten