

# feestfolder

2019-2020

*Gunther & Mieke*  
culinaire dorpslagerij

Dorpsstraat 103 - 8432 LEFFINGE



t. 059 31 02 84

## Koude Hapjes

- \* Couscous met gerookte eendenborst € 1.60/st
- \* Glaasje vitello tonato € 1.60/st
- \* Mousse van wildpastei met Porto en Ardeense uienconfituur € 1.60/st
- \* Scampi met mangoconfijt € 1.60/st
- \* Canneloni van zalm en kruidenkaas € 1.60/st
- \* Lepelhapje met haring en verse dille € 1.60/st
- \* Tortilla met beenham en boursin € 1.60/st
- \* Carpaccio van rund met truffelolie, rucola en parmezaan € 2.60/st
- \* Carpaccio van gerookte zalm en pesto € 2.90/st
- \* Lepelhapje eendemousse met maanzaad en confijt € 1,60/st
- \* Prestige duo met foie gras € 9,60/6st

## Warme Hapjes

- \* Hoorntjes gevuld met garnaal € 1.80/st
- \* Licht en luchtige brioche gevuld met foiegras € 1.40/st
- \* Assortiment mini quiche  
(met o.a. zalm, tomaatgarnaal, groentjes en kruidenkaas) € 7.50/10st
- \* Assortiment mini bladerdeegjes (met o.a. vol au vent;  
Passendaelekaas en beenham; broccoli spek en mini pizza) € 7.00/8st
- \* Steelpannetje met Scampi in een lekker kreeftensausje € 1.60/st
- \* Met honing gemarineerde gebakken kippenvleugels € 0.60/st

## Feestelijke soepen

- \* Verfijnde aspergesoep € 4.50/liter
- \* Lekker tomatensoep met balletjes € 4.00/liter
- \* Belgische witloofsoep € 5.50/liter
- \* Bisque van kreeften geparfumeerd met Armagnac € 9.15/liter
- \* Nieuwpoortse vissoep met kabeljauw zalm en grijze garnalen € 9.15/liter
- \* Lekker pompoensoep met grijze garnaal € 5.90/liter

## Beenhamparty (vanaf 8 personen) €9/pers

- \* Ideaal concept wanneer u een groep vrienden of gasten op bezoek hebt.
- \* Alles wordt in buffet meegegeven.
  - \* 2 ovenkoeken/persoon, voorgebakken en gesneden huisbereide beenham om zelf op te warmen.
  - \* Rauwe groentjes (ijsbergsalade, tomaat, geraspte wortelen) en onze gekende beenhamdressing.

Uw gasten kunnen de broodjes naar eigen believen beleggen.

## Koude voorgerechten

- \* Bordje Carpaccio van warm gerookte zalm € 8.70/pers
- \* Bordje Carpaccio Wit-Blauw Rundsvlees met parmezaanschilfers, rucola, truffelolie, geroosterde pijnboompitten en zongedroogde tomaat € 8.70/pers
- \* Tartaar duo van Atlantische zalm, olijfolie, citroen en parmezaankoekje met maanzaad € 8.70/pers
- \* Tartaar van Sint jacobsvruchten met groene crème van erwt en munt met balsamico en limoen € 8.70/pers
- \* Vitello Tonato (Fijne snetjes kalfsgebraad met tonijndressing) € 11.20/pers
- \* Gerookte eendenborst met appel, witloof en peperkoek € 9.70/pers

## Warme Voorgerechten

- \* Vispannetje van het huis (tongrolletje, zalm stukje, kabeljauwstukje, scampi en pureetorentjes) € 8.95/pers
- \* Tongfilet met garnalen en najaarsgroentjes € 8.95/pers
- \* Scampi met italiaanse vissausje en risotto € 8.95/pers
- \* Kabeljauwfilet op Oostendse wijze (witte wijnsaus met garnalen en gestoofde prei) € 8.95/pers
- \* Huisbereide garnaalkroketter € 4.80/2st
- \* Huisbereide kaaskroketter met Oud Brugge kaas € 4.00/2st

## Hoofdgerechten Vlees

- \* Opgepulde magere kalkoen filet met kalfsgehakt, pistache en cognac in Archiducsaus **aanrader** € 8.90/pers
- \* Gebruiserd varkenshaasje in Fine champagne € 9.50/pers
- \* In huis gerookt GLORIUS gebrad overgoten met lekkere Normandische saus van appeltjes en Calvados € 8.70/pers
- \* Gebakken everzwijnfilet met portosaus € 15.55/pers
- \* Tournedos van hertekalf filet met zachte wildsaus 'Grand Veneur' € 18.65/pers
- \* Sappige parelhoen medaillon met een sausje van witte Muscaatdruiven en Cognac € 14.90/pers
- \* Fazantenfilet "op z'n Brabants" met witloof € 16.25/pers
- \* Gegrilde eendenborstfillet met lekkere sinaasappelsaus € 12.90/pers
- \* Varkenswangetjes met bruin abdijbier € 12.75/pers
- \* Stoofpotje van wildvarken met boschampignon € 18.60/kg
- \* Konijnenbillen klaar gemaakt op grootmoeders wijze met bruine trappist en pruimen € 16.50/kg
- \* Rundstong in madeirasaus € 18.70/kg

## Hoofdgerechten Vis (met puree inbegrepen)

- \* Gebakken zalmfilet met een preiroomsausje € 12.40/pers
- \* Royaal gevuld vispannetje € 13.80/pers
- \* Haasje van kabeljauw met scampi en kreeftensaus € 14.45/pers
- \* Tongfilet met witte wijnsaus en jullienne groentjes € 13.45/pers

## Warme groenten garnituur pakket en warm fruit

- \* Bundeltje van extra fijne boontjes in gerookt spek, gekarameliseerd witloof, fijn gestoofde worteltjes en brocoliroosjes met kaassaus € 5.20/pers
- \* Peertje in rode wijn € 2.70/2st
- \* Appeltjes met veenbessencompot € 2.50/st

## Aardappelbereiding

- \* Verse kroketten € 0.25/st
- \* Verse aardappelpuree € 6.95/kg
- \* Aardappel gratin € 8.00/kg
- \* Vers gebakken frietjes € 2.60/kg
  
- \* Warme sausen € 9.50/l.

## Dessert bord (mooi gepresenteerd)

Met o.a.

- Glaasje chocomousse / Creme brulee
- Chocoladesaus / Javanais
- Chocolade crumble / Mini éclair
- Blokjes verse mango / Vanillebavarois met framboos
- Rodevruchtencoulis / Gevulde macron
- Rijstpap met bruine suiker / Confituurtaart

8.50/  
pers

## Verrassingsbroodjes

- \* Verse broodjes van de warme bakker belegd met verschillende soorten beleg.  
6 stuks per persoon gepresenteerd op schotels

€ 7.65/pers

# ONZE FEESTMENU'S

## FAMILIE

€ 25.75/pers.

Romig soepje van tomaat en tuinkruiden met hartige balletjes

\*

Tongfilet met garnalen en najaarsgroentjes

\*

Opgevlude kalkoenfilet met champignonroomsaus

Wintergroentjes / 5 kroketjes

\*

Desserbord (8.20/pers)

## FEEST

€ 34.40/pers.

Bisque van kreeft en Armagnac

\*

Vispannetje van het huis

\*

Sappige parelhoen met een sausje van muscaatdruiven en cognac

Wintergroentjes / Gratin Aardappelen

\*

Desserbord(8.20/pers)

## CULINAIR

€ 32.00/pers.

Tartaar van St.Jacobvruchten met groenecreme van erwt en munt

\*

Nieuwpoortse vissoep met kabeljauw, zalm en grijze garnalen

\*

gegrilde eendenfillet met lekkere sinaasappelsaus

Wintergroentjes en kroketjes

\*

Desserbord(8.20/pers)

## WILD

€ 34.80/pers.

Gerookte eendenborst met appel,witloof en peperkoek

\*

Pompoensoep met grijze garnalen

\*

Gebakken everzwijnfilet met portosaus

Wintergroenten / Gratin aardappelen

\*

Desserbord(8.20/pers)

# Gezelligheidsschotels

## FONDUE

9.50/pers

- \* Filetpure, varkenshaasje, kippenfillet, gehaktballetjes, spekvinken, mini witte pensen en beenham met gerookt spek
- \* **Verzorgd assortiment koude groenten, sausjes en aardappelsalade** €4.00/pers  
*Tomaat, Salade, Geraspte wortelen, fijne boontjes, witte koolsalade met curry en aardappelsalade*  
*Koude sausjes: coctail mayonaise en curry saus*

## KINDERFONDUE

€ 5.50/pers

- \* Mals gemarineerde kippenblokjes en assortiment gehakt balletjes (kip, kaas, spek)

## GOURMET CLASSIC

€ 10.55/pers

- \* Varkenshaasje met gerookt spek, italiaanse gyros, mini biefstukje, chipolata, brochetje, varkensschnitzel, rundshamburger, mignonette, eitje met gerookt spek en kaas. Alles mooi gegarneerd met vers fruit.
- \* **Verzorgd assortiment warme en koude groenten en sausjes** € 4.90/pers  
*Tomaat, gemengde salade, geraspte wortel, komkommer, gebakken champignon, boontjes in spek, gestoofd witloof.*  
*Warme saus: champignon-, peper-, bearnaise saus*
- \* **Aardappelgratin** € 2.40/pers

## KINDERGOURMET

€ 5.50/pers

- \* Schnitzel, kaasburger, hamburger en chipolata

## GOURMET DE LUXE

€ 18.50/pers ALL IN

- \* Gemarineerde kikkerbiljetjes, scampi met lookboter, mini cordonbleu, gemarineerd lamskotelet, gemarineerd biefstukje, chipolata, varkenshaasje met spek, eendensteak met honing thijm, kalkoentournedos met curry;
- \* Verzorgd met assortiment groenten (warm en koud; idem gourmet classic) + lekker pannekoekendeeg. Alles mooi gegarneerd met salade en vers fruit.
- \* **Extra aardappelgratin** € 2.40/pers

## STEENGRILL

€ 12.50/pers

- \* Filet pure, varkenshaasje met gerookt spek, chipolata, Ardeensgebraad, rundshamburger, brochetje, kippenhaasje en gemarineerde lamskotelet

## TEPANYAKI

€ 21.95/pers ALL IN

- \* **VLEES::** gemarineerd kippenhaasje, rundstournedos gewenteld in peper, varkenshaasje in fijne kruiden, eendenfilet gemarineerd in honing en thijm, chipolata, pittig gekruid spekfakkel,
- \* **VIS:** Tijgerscampi brochetje, gemarineerde zalm, inkt visringen
- \* **GARNITUREN:** Rijst, pasta en kriel aardappeltjes
- \* **SAUSJES:** oosters sesamsausje, zoet zure saus, pikant sausje
- \* **GROENTJES:** sojascheuten, courgetten, gesneden prei, boontjes

# Koude Vleeschotel en Buffetten All-In

## VLEESSHOTEL

€ 14.65/pers ALL IN

- \* Italiaanse ham met meloen, kippenboutjes, varkensgebraad, bacon, gebakken rosbief, natuurham met verse asperges, wildpastaï met uienconfituur, tomaat gevuld met vleessalade. (Tomaat garnaal € 3.70 extra p.p.)
- \* Koude groenten, aardappelsalade en sausjes.

## VISSHOTEL

€ 24.80/pers ALL IN

- \* Gepocheerde zalm, tomaat garnaal, gerookte zalm, gerookte heilbot, gevuld eitje met tonijnsalade, scampi, langoustine, gerookte makreel en visterrine.
- \* Koude groenten, aardappelsalade en sausjes.

## LUXE BUFFET: VLEES-EN VISSHOTEL OP SPIEGEL

€ 21.80/pers ALL IN

- \* Gebakken rosbief, natuurham met verse asperges, kippenboutjes, Italiaanse ham met meloen, tomaat met grijze garnalen, scampi's, gepocheerde zalm, gerookte zalm en visterrine.
- \* Koude groenten, aardappelsalade en sausjes.

## Lekkere Kaasshotel

€ 11.80/pers

- \* Met o.a. verschillende harde en zachte kazen, mooi gegarneerd en afgewerkt met vers fruit en noten.

## Brenghelbuffet

€ 12.80/pers

- \* Bestaat uit verschillende soorten vlees met onder andere droge worst, bloedworst, gebakken kippenboutjes, gerookte ham, pate, ovenpek, preskop, ...  
Incl augurkjes, ajuintjes, smout en mosterd

## Voor de hobby koks

- \* Malse Filet van kalkoen opgevuld met kerstgehakt (kalfsgehakt, pistache & cognac) € 18.20/kg  
(Vanaf 2 kg OPGEVULDE kalkoenfilet gratis 1 liter archiducsaus)
- \* Opgevlude Kerstkalkoen ovenklaar (om zelf te bakken) € 15.40/kg

**suggestie**

Lekker met eigen bereide Sinaasappelsaus of Grand Veneur Saus, verkrijgbaar in onze winkel.

- \* **WILD:** Alles kan op bestelling 2 dagen op voorhand
- \* Allerhande sausen verkrijgbaar in de winkel:  
Warme sausjes: champignon-, peper-, bearnaise-, vis-, kreeftensaus, Grand Veneur saus, ...  
Koude sausjes: cocktail-, tartaar-, zigeunersaus.



**Dorpsstraat 103 - 8432 Leffinge**  
**059 31 02 84**

## *Openingsuren :*

**ma - di - do - vrij: 7.30 - 13u - 14 - 19u**  
**za: 7.30 - 13u - 14 - 18u**  
**zo: 8.00 - 12.30 u**  
**gesloten woensdag en zondagnamiddag**

## *Uitzonderlijke openingsuren tijdens de feestdagen:*

**KERSTAVOND 24/12 en OUDEJAARSVOND 31/12 OPEN TOT 17 uur**  
**KERSTDAG 25/12 en NIEUWJAARDAG 01/01 OPEN VAN 9 uur TOT 12 uur**

AL ONZE GERECHTEN WORDEN MET DE MEESTE ZORG  
EN VERSHEID BEREID DAAROM !! **Bestel tijdig !!**  
Bestellingen voor kerstavond (24/12) en kerstdag 25/12  
worden ten laatste ZATERDAG 21 december opgenomen.

Bestellingen voor oudejaarsavond (31/12) en nieuwjaarsdag (01/01)  
worden ten laatste ZATERDAG 28 december opgenomen.

De gerechten worden minimum per 2 personen besteld.

De menu's kunnen niet gewijzigd worden.