

# Slagerij - Traiteur HOSTE



## Eindejaarsfolder 2020-2021

### Aperitiefhapjes

#### Koude hapjes:

- Glaasje met Zeebrugse garnalen € 2,50/st
- Rundscarpaccio met rucola en parmesaan € 2,20/st
- Gemarineerde zalm met dille € 2,10/st
- Glaasje met mousse van breydelham € 2,00/st
- Glaasje zalmmousse met zalmkaviaar € 2,10/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
- Tortillawrap met gandaham (vanaf 2 st) € 1,50/st
- Tortillawrap met gerookte zalm (vanaf 2 st) € 2,00/st
- Tapas schotel (vanaf 4 pers) € 14,00/pers
- Tapas de luxe schotel (vanaf 4 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 € 2,90/st
- Gebakken scampi diabolique € 2,20/st
- Gemarineerde gebakken kippeboutjes (per 4 stuks) € 4,00/4 st
- Bruschetta's met tomaat en mozzarella (per 4 stuks) € 5,00/4 st
- Mini croque monsieur (per 4 stuks) € 5,00/4 st
- Gegratineerde oesters met champagne € 3,20/st
- Mini vispannetje € 2,90/st
- **NIEUW:** Nacho Box: € 12,00/box  
nacho's met pittige kaassaus, tortillasaus, guacamole, tomaat en pijpajuintjes  
\* 10 min in de oven in een vuurvaste schotel, op tafel zetten to share!\*

#### 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. Deze gerechten worden geserveerd op porseleinen visbordjes, per persoon, waarvoor waarborg wordt aangerekend.*

- 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 € 14,50/pers
- Foie gras van het huis per gewicht te koop eventueel op bord gegarneerd met uienconfijt, toast vergezeld van gerookte eendeborst € 14,00/pers
- 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:**

*Deze gerechten worden gepresenteerd in porseleinen visbordjes, per persoon, waarvoor waarborg wordt aangerekend.*

- Noordzeevispannetje van de chef € 10,50/pers
- Tongscharrolletjes in kreeftensausje met fijne groentjes en Oostendse garnalen € 11,00/pers
- Kabeljauwhaasje in witte wijnsaus met julienne van prei en grijze garnalen € 14,50/pers
- Kort gebakken zalmfiletstuk in dragonsaus met fijne groentjes en puree € 12,00/pers
- Gegratineerde coquille St. Jacques met brunoise van prei € 11,50/pers
- Scampi diabolique met fettuchini € 11,00/pers
- Ook verkrijgbaar:
  - verse garnaalkroketten € 3,50/st
  - verse kaaskroketten € 2,50/st

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

*Deze gerechten worden gepresenteerd in ovenschotels.*

- Hertekalffilet in wildsaus met boschampignons € 24,50/pers
- Filet van fazant 'fine champagne' € 22,50/pers
- Parelhoenfilet gefarceerd met oesterzwammen in druivensausje met cointreau € 19,95/pers
- Kalfsgebraad in truffelsaus met spekjes en Parijse champignons € 22,50/pers
- Varkenshaasje in portosaus of veenbessensaus € 17,95/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 (+ 5€/pp met begeleide groentjes) € 16,50/pers
- Kabeljauwhaasje in witte wijnsaus met julienne van prei en grijze garnalen € 19,00/pers
- Kort gebakken zalmfiletstuk in dragonsaus met fijne groentjes en puree € 17,00/pers
- Tongscharrolletjes in kreeftensausje met fijne groentjes en Oostendse garnalen € 16,00/pers
- Gegratineerde coquilles St-Jacques met brunoise van prei € 16,50/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 (€9,00/kg)
aardappelkroketjes	€ 0,30/stuk
verse frietjes	€ 2,75/kg
verse aardappelpuree	€ 8,00/kg
charlotteaardappelen met spekjes	€ 2,85/pers

**Kaasschotel:** Vanaf 4 personen

Verzorgde kaasschotel inclusief garnituur met vers fruit, vijgen, dadels, nootjes	€ 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	€ 9,50/pp
---	-----------

**Fondue schotel - DEGUSTATIE:**

rundsrosbief, kalfsrosbief, ardeens varkensfilet, parelhoenfilet, hertefilet, boomstammetje, chipolata, assortiment gehaktballetjes	€ 13,50/pp
---	------------

**Kidsfondue:**

runds- en kippeblokjes, chipolataworstje, boomstammetje, assortiment gehaktballetjes	€ 6,80/pp
--	-----------

**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, zalm spiesje, scampi, aardappelspiesje, coquille geglaceerd	€ 18,50 pp
---	------------

**Rauwe groentenschotel:**

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

**Warme groentenschotel:** € 6,00/pp  
gevarieerde schotel met roerbakgroentjes waaronder paprika, wortel, courgette, bloemkool, broccoli, champignons

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 4 personen € 29,95 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

**Vischotel:**  
eitje gevuld met crab, gerookte zalm, gepelde tomaat met grijze noordzeegarnalen, gerookte heilbot, gepocheerde zalm, gebakken gamba, gerookte forelfilet, gekookte tijgernaal (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

**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 rosbeef, 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

**27,50 euro/pers.**

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

#### **Menu 2:**

Assortiment van 3 warme bladerdeeghapjes

\*\*\*

Aspergeroomsoep met arspergepunten

\*\*\*

Kort gebakken zalmfiletstuk in dragonsausje met fijne groentjes, garnaltjes en torentje puree

\*\*\*

Parelhoenfilet gefarceerd met oesterzwammen in druivensausje met cointreau en wintergroentjes

**of**

Kalfsgebraad in truffelsaus met spekjes, Parijse champignons en wintergroentjes  
kroketjes of gratinaardappelen

**33,50 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

**38,50 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.

*Door deze onzekere coronatijden, zijn wij genooddaakt om bij het plaatsen van uw bestelling een **VOORSCHOT** te vragen, dit is **CASH** te betalen in de winkel.*

*Bestellingen kunnen afgehaald worden **CORONAPROOF** op het **meegedeelde afhaaluur** dat u krijgt bij het plaatsen van uw bestelling.*

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 (donderdag) is de winkel open tot 16u30. Op Kerstdag (25 december) en Nieuwjaar (1 december) zijn we gesloten.

---

*Wij wensen u en uw familie smaakvolle eindejaarsfeesten toe en een gezond 2021!*

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

---