



DE BEVER

SLAGERIJ ■ TRAITEUR ■ SUPERETTE

DE WINKEL IS OPEN

Kerst- en Oudejaarsavond: 8u30 - 12u30 . 14u - 18u

Kerst- en Nieuwjaarsdag: 9u - 13u

BESTELLINGEN

Bestellen voor Kerstmis kan tot 18 december 2021

Bestellen voor Oudejaar tot 25 december 2021

Uw bestelling is pas gevalideerd na ontvangst van een genummerde orderbon.

DE WINKEL IS GESLOTEN

Dinsdag 4 januari 2022 en woensdag 5 januari 2022

Beverestraat 124 . 9700 Oudenaarde . T 055 31 12 12
info@superettedebever.be . www.superettedebever.be
Volg ons op  slagerij.superette.de.bever.oudenaarde

Heerlijke feestgerechten

apero hapjes



Minividé	€ 1,50**
(keuze uit kaas, hesp en garnaal)	
Miniquiche	€ 1,50**
Minipizza	€ 1,50**
Kippenvleugel	€ 0,60**
Bruschetta met mozzarella	€ 2,40**
Croque monsieur met brie en truffel	€ 2,40**

receptie hapjes



Carpacciorolletje op bord	€ 2,40**
Gerookte forel, espuma	
van zongedroogde tomaat	€ 2,80**
Foie gras	€ 3,20**
Lepelhapje Gandaham & meloen	€ 2,20**
Scampihapje met pasta	€ 2,40**
Toast gerookte zalm	€ 2,00**
Tortilla hapje	€ 1,60**

verse soepen

Knolseldersoep met appel	€ 4,50 / liter
Preisoep met pancetta	€ 4,50 / liter
Tomatensoep met balletjes	€ 5,50 / liter
Kreeftenbisque	€ 12,50 / liter

lekkere voorgerechten



Visbord van de chef	€ 12,00*
Tartaar van langoustine en avocado	€ 12,50*
Gerookte zalmshotel met garnituur	€ 12,50*
Rundscarpaccio van de chef	€ 11,80*
Kalfscarpaccio met zoete	€ 12,80*
aardappelpuree en foie gras	
Parmaham met meloen	€ 10,80*
Trio van wildpastei met crudités	€ 11,60*

Kalfstartaar met avocado	
en basilicum	€ 11,60*
Huisbereide kaaskroket	€ 1,80**
Huisbereide grijze garnaalkroket	€ 4,20**
St. Jakobsschelp	€ 11,50*
Scampi in currysaus	
met beetgare groenten	€ 11,80*

* Prijs per persoon ** Prijs per stuk



DE BEVER
SLAGERIJ ■ TRAITEUR ■ SUPERETTE

top hoofdgerechten

Gevulde kalkoenfilet
met sinaasappelsaus € 15,50*

Zalmhaasje & julienegroenten
in lichte roomsaus € 19,80*

Tongrolletjes met grijze garnaltjes
in rivierkreeftensaus € 18,80*

Kalfsgebraad met portosausje € 20,45*

Varkenshaasje met blauwe bessensaus € 17,20*

Fazantenfilet fine champagne € 20,80*

Parelhoenfilet met wilde champignons € 20,60*

Lamskroontje, mosterdsaus en
groentengarnituur € 23,20*

Herten filet "Grand Veneur" € 23,80*

* Prijs per persoon

+ supplement groenten bij gourmet of fondue
per persoon € 6,00

Keuze uit

Groentenassortiment

Witloof, princessenboontjes
met spek, wortels, tomaat

Fruitassortiment

Appeltjes, peertjes, wortels
en witloof

Aardappelen naar keuze

Aardappelkroketten,
pomme duchesse,
gratin of frieten

menu 1

Preisoep met pancetta

-

Scampi curry

-

Parelhoenfilet
met wilde champignons

-

Dessert naar keuze

€ 34,50 / p.p.

menu 2

Knolseldersoep

-

Tartaar van langoustine met avocado

-

Lamskroontje in mosterdsaus met
groentengarnituur

-

Dessert naar keuze

€ 36,50 / p.p.



Feestelijk net iets beter



tal van specialiteiten

Apero tapas € 8,00*

Gourmet € 15,00*

Fondue € 15,00*

Racletteschotel met charcuterie € 18,45*

Kaasschotel met garnituur € 16,45*

Koude buffetten (prijs in de winkel)

Mini-broodjes (inlichtingen in de winkel)

Ovenkoeken (inlichtingen in de winkel)

Wild (op bestelling te verkrijgen)

Winterbarbecue (assortiment in de winkel)

Gerijpt rundsvlees, dry-aged (prijs in de winkel)

zoete desserts

Chocolademousse € 3,80 / p.p.

Tiramisu € 3,80 / p.p.

Panna Cotta met passievrucht € 3,80 / p.p.

Buches biscuit met slagroom € 3,90 / p.p.

Buches biscuit met chocolade € 3,90 / p.p.

Buches biscuit met ganache € 3,90 / p.p.



Prijzen in deze folder gelden met
voorrang op de prijzen
van de jaarfolder,
dit tijdens de periode van
1 dec 2021 t.e.m. 2 jan 2022.

Prijzen in deze folder
zijn onder voorbehoud van
marktschommelingen.

