

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 2020

Bestellen voor Oudejaar tot 25 december 2020

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

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

DE BEVER SLAGERIJ ■ TRAITEUR ■ SUPERETTE

APERITIEFHAPJES

Minividé (keuze uit kaas, hesp en garnaal)	€ 1,30**
Miniquiche	€ 1,30**
Minipizza	€ 1,30**
Kippenvleugel	€ 0,40**

RECEPTIE HAPJES

Carpacciorolletje op bord	€ 2,20**
Gerookte forel, espuma van zongedroogde tomaat	€ 2,60**
Foie gras	€ 2,80**
Lepelhapje Gandaham & meloen	€ 2,00**
Scampihapje met pasta	€ 2,00**
Toast gerookte zalm	€ 1,80**
Tortilla hapje	€ 1,50**
Toast Boursinkaas	€ 1,60**
Witloof romige paté	€ 1,60**
Trio hapje wild paté	€ 3,90**

SOEPEN

Knolseldersoep met appel	€ 4,50 / liter
Bloemkoolsoep met hazelnoot	€ 4,50 / liter
Pompoensoep met Enameham	€ 4,50 / liter
Tomatensoep met balletjes	€ 5,50 / liter
Kreeftenbisque	€ 12,50 / liter

VOORGERECHTEN

Visbord van de chef	€ 11,50*
Trio tartaar van vis met vinaigrette	€ 11,50*
Tartaar van langoustine en avocado	€ 12,00*
Gerookte zalmshotel met garnituur	€ 12,20*
Carpaccio van tonijn met Griekse yoghurt	€ 11,80*
St. Jakobsnootjes op een bedje van spinazie	€ 11,50*
Rundscarpaccio van de chef	€ 11,00*
Kalfscarpaccio met zoete aardappelpuree en foie gras	€ 12,00*
Parmaham met meloen	€ 10,80*
Trio van wildpasta met crudités	€ 11,40*
Kalfstartaar met avocado en basilicum	€ 11,40*
Huisbereide kaaskroket	€ 1,50**
Huisbereide grijze garnaalkroket	€ 4,00**
St. Jakobsschelp	€ 11,50*
Scampi in currysaus met beetgare groenten	€ 11,50*

* Prijs per persoon ** Prijs per stuk

HOOFDGERECHTEN

Gevulde kalkoenfilet met sinaasappelsaus	€ 15,20*
Orloffgebraad met champignonsaus	€ 17,20*
Ardeens gebraad met veenbessensaus	€ 17,20*
Zalmhaasje & juliennegroenten in lichte roomsaus	€ 19,80*
Tongrolletjes met grijze garnaltjes in rivierkreeftensaus	€ 18,80*
Kalfsgebraad met portosausje	€ 20,45*
Varkenshaasje blauwe bessensaus	€ 17,20*
Fazantenfilet fine champagne	€ 20,50*
Parelhoenfilet met wilde champignons	€ 20,40*
Filet van eendenborst à l'Orange	€ 18,75*
Lamskroontje, mosterdsaus en groentengarnituur	€ 20,50*
Herten filet "Grand Veneur"	€ 21,45*

Groenten garnituur

Witloof, boontjes met spek, wortel, witloof en tomaat

Fruitgarnituur

Appel en peertje

Aardappelen naar keuze

Aardappelkroketten, pommes duchesse, gratin of frieten.

SPECIALITEITEN

- Gourmet € 15,00*
- Fondue € 15,00*
- Racletteschotel met charcuterie € 18,45*
- Kaasschotel met garnituur € 15,95*
- Koude buffetten (prijs in de winkel)
- Mini-broodjes (inlichtingen in de winkel)
- Wild (op bestelling te verkrijgen)
- Winterbarbecue (assortiment in de winkel)
- Gerijpt rundsvlees, dry-aged

ALLE HOOFDGERECHTEN ZIJN VERGEZELD VAN FRUIT OF GROENTEN EN AARDAPPELEN NAAR KEUZE.

Voor meer info over onze gerechten, vragen, tips, ... kan u steeds terecht in onze slagerij!

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

MENU'S

MENU 1

St. Jakobsnootjes op een bedje van spinazie
-
Pompoensoep met Enameham
-
Varkenshaasje met blauwe bessensaus
-
Dessert naar keuze

€ 31,50 / p.p.

MENU 2

Knolseldersoep met appel
-
Scampi in currysaus met beetgare groenten
-
Lamskroontje in mosterdsaus met groentengarnituur
-
Dessert naar keuze

€ 34,50 / p.p.

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 2020 t.e.m. 2 jan 2021.
Prijzen in deze folder zijn onder voorbehoud van marktschommelingen.

**FEESTELIJK
NET IETS BETER...**