



## FEESTMENU

Ontdek nu onze nieuwste gerechten en suggesties voor uw feestmomenten!

## VOOR UW EINDEJAAR FEEST STELLEN WE GRAAG ONS PUUR VLEES AMBACHT TER BESCHIKKING

We trekken de kaart van ons beroep, beenhouwer, charcutiër. Wij bieden u (h)eerlijke producten aan waarmee u met weinig, (of iets meer) moeite een prachtig feestmaal op tafel tovert. We gaan met ons team voor authenticiteit, smaak en Puur Vlees Ambacht. We werken met niet industrieel vlees.

Ons rundvlees is afkomstig van een familiebedrijf waar men Maine-Anjou runderen of Blonde d' Aquitaine runderen verkiest boven het extreem dikbil-ras.

Onze varkens komen van Angélique en Kristof, krijgen nog een "bras" voeder en geen antibiotica. Deze varkens zijn minder dik, wat ze minder hebben aan bevelesheid hebben ze meer aan smaak.

Ons lamsvlees komt van Bart, die zijn schapen van oude rassen laat grazen in 2 natuurgebieden.

De kippen komen uit Frankrijk, zijn loslopend en krijgen geen antibiotica, uiteraard ook van een traag-groeiend ras.

De bijproducten selecteren we enkel van top leveranciers.

Onze eigengemaakte producten en het vlees van hierboven beschreven kan u in onze toonbank herkennen aan de prijskaartjes met de titel "Ons vakmanschap". We hebben ook officiële erkenningen van 4 streekproducten en zijn ook officieel ambachtsman. Tevens zijn we reeds jaren in het bezit van een "smiley", de hoogste standaard op de hygiënische ladder.



## Hapjes

**Apero pizza gemengd, 8 stuks** € 11.44/8 stuks

Hawaiï, provençale, funghi, prosciutto

**Mini-coquilleschelpen 6 stuks** € 12.23/6 stuks

Visragout, Sint-Jacobsnootjes, Emmentalkaas

**Mini vidé kaas/ham** € 1.35/stuk

Met huisgemaakte ham en Noord-Hollandse kaas

**Mini vidé kip** € 1.35/stuk

Met heerlijke sappige huisgekookte kip

**Mini vidé gehakt** € 1.35/stuk

Met huisgemaakt superlekker Brasvarken gehakt

**Per assortiment van 3 x4 van ieder mini vidé** € 14.50/assortiment

**Kippenknabbel** € 0.85/stuk

Gebraden kippenvleugeltje lekker sappig

**Feestelijk schaalpje met gerookt kip** € 1.65/stuk

Gerookte kip in huis bereid

**Carpaccio van runderrookvlees** € 1.65/stuk

Verrassing! Ons ambachtelijk runderrookvlees leent zich uitstekend voor deze carpaccio

**Gerookte eendenfilet garni** € 2,15/stuk

Eigenbereide gerookte eendenfilet

Voor tapas hebben we een uitgebreid assortiment beschikbaar in de toonbank met ook enkele exclusieve producten zoals gedroogd rundvlees, gerijpte entrecote, handgemaakte secreto salami, Manchegokaas, Comté, Pancetta, Spaanse salami, groene olijven, zwarte olijven in huis gepimpt, ansjovis, ...

# Voorgerechten

**Gevulde vidé met kip** € 4.75/stuk  
Met heerlijke sappige in-huis gekookte kip

**Gravad lax zalm** € 46.68/kg  
In huis gemaakte “gravad lax” van verse zalm. Ook met vis maken wij topproducten. Tevens kan u bij ons de enige echte huisgemaakte “gravad lax” saus bestellen, de kroon op uw bordje.  
LET OPI Dagprijs

**Schelp met Sint-Jacobsvruchten** € 8.95/stuk  
Superlekker, Sint-jacobsvruchten, zalm, witte wijnsaus, Emmentalkaas.  
LET OPI Dagprijs.

**Assortiment wildpatés<sup>1</sup>** € 9.75/persoon  
Onze 3 eigen wildpaté's, fazant, haas en hert, samen gearneerd, begeleid met confituren.

**Garnaalkroket** € 5.47/stuk  
35% grijze garnalen, (indien de garnalen te duur worden, stijgt ook de prijs van deze heerlijke kroket).

**Kaaskroket** € 2.19/stuk  
“Full of cheese” puur smaak.

**Scampi/kreeftensaus (5 stuks)<sup>1</sup>** € 12.65/persoon  
Huisgemaakt, zacht en romig lekker.

# Feestsoepen

**Aspergeroomsoep** € 6.50/liter  
De klassieker met onze echte rundsbouillon, gestoofde en gezeefde groentjes, room, boter en asperges.

**Tomatenroomsoep met balletjes** € 6.50/liter  
De klassieker met onze echte rundsbouillon, kippenballetjes, gestoofde en gezeefde groentjes, tomaten, room en boter.

**Vissoep Zeebrugge** € 13.00/liter  
Romige vissoep.



**TIP!**

## Hoofdgerechten vlees + saus

**Varkenshaasje met portosaus** € 13.35/persoon  
Heerlijk varkenshaasje met karaktervolle portosaus,  
feest op uw bord.

**Gevuld piepkuiken in wildsaus** € 19.97/stuk  
geschikt voor 2 personen  
met varken/kalf, pistachenoot en mooie wildsaus.

**Eendeborstfilet 'orange'  
met sinaasappel garnituur** € 15.73/persoon  
Rosé gegaarde eendeborstfilet in een orangesaus en  
garnituur van verse sinaasappelen/abrikosen

**Parelhoenfilet met druivensaus** € 15.95/persoon  
Fijn delicaat vlees vraagt ook een fijne saus, een favoriet  
voor fijnproevers.

**Hertenragout** € 15.86/persoon  
De klassieker! Hertenvlees, diverse ingrediënten op  
elkaar afgestemd en veel tijd. Meer moet dat niet zijn.  
Supergemakkelijk op te warmen.

**Deze gerechten zijn enkel op te warmen en u kan deze perfect combineren met onze warme groenten- schaaltes, appel / veenbes, rode wijnpeertjes, kroketten en hazelnoot kroketten.**



## Warme sausen

Portosaus	€ 7.95/0,5liter
Wildsaus	€ 7.95/0,5liter
Druivensaus	€ 7.95/0,5liter
Fijne vleessaus	€ 6.95/0,5liter

## Groenten

**Erwten, wortelen en witloof**<sup>1</sup> € 7.95/persoon

Verse worteltjes, erwten en witloof, per persoon in een stenen schaalje om in de oven op te warmen.

**Champignons/boschampignons**<sup>1</sup> € 11.50/persoon

Champignons en boschampignons in room. Per persoon in een stenen schaalje om in de oven op te warmen.

## Garnituren

**Appeltjes met veenbessen** € 3.85/stuk

**Peertjes in rode wijn** € 3.80/2 stuks

**Aardappelkroketten** € 0.38/stuk  
(enkel per 10 te bestellen)

**Hazelnootkroketten** € 0.56/stuk  
(enkel per 5 te bestellen)

## Charcuterie

**Charcuterieschotel  
"Puur Vlees Ambacht"** € 9.55/persoon

Onze charcuterie schotel bevat enkel huisgemaakte vleeswaren en salades en Noord-Hollandse kaas.

<sup>1</sup> Let op, er wordt leeggoed bijgerekend!!!

Allergeen informatie, bij een voedselallergie, vraag ons bij de producten naar de allergenen.



# LEKKERNIJEN

**ONZE SPECIALITEIT**

**Gevulde kalkoen** € 69.00/stuk  
met kippenvlees, appel, champignon, truffel  
Vast gewicht kalkoen ± 3.5 kg

**Gevulde kalkoen** € 69.00/stuk  
met varken/kalfsvulling, fazant, hazelnoot,  
pistachenoot  
Vast gewicht kalkoen ± 3.5 kg

**Gevulde baby kalkoen** € 41.00/stuk  
met kippenvlees, appel, champignon, truffel  
Vast gewicht kalkoen ± 2 kg

**Gevulde baby kalkoen** € 41.00/stuk  
met varken/kalfsvulling, fazant, hazelnoot,  
pistachenoot  
Vast gewicht kalkoen ± 2 kg

**Gevulde kalkoen = ovenklaar! Braden op 160°C**

**Baby kalkoen 2kg = 2 uur daarna folie verwijderen  
en kleuren op hoogste stand oven**

**Kalkoen 3,5kg = 2 uur en 45 minuten daarna folie  
verwijderen en kleuren op hoogste stand oven**

**Gevulde kalkoenfilet** € 19.75/kg  
keuze uit beide vullingen en gewicht naar uw wens.

**Gevulde kalkoen** € 99.00/stuk  
gebraden en gesneden met keuze uit Portosaus of  
druivensaus.  
Om op te warmen, ± 10 personen.

**ORIGINEEL!**

## Eend gebräad zonder been, gegaard

€ 31.65/stuk

Uitgebeende, gegaarde eend. Gesneden en met fijne vleessaus. Enkel op te warmen!  
Voor 5 à 6 personen hoofdgerecht.

## Klassegebräad ± 5 à 600 gr

Gemarineerde kalkoenfilet

€ 18.20/kg

Orloff gebräad

€ 16.34/kg

Kalkoenfilet

€ 19.63/kg

Kalkoen heel

€ 16.34/kg

Jonge duif

€ 9.46/kg

Eend filet vers

Dagprijs

Gerookte kipfilet

€ 29.72/kg

Gerookte eendenborstfilet

€ 27.89/kg

€ 45.37/kg

## Wildfestijn

- Hertenkalffilet of gebräad of ragout
- Haas of hazenrug
- Fazant haan en hen
- Wilde eend
- Wilde of tamme duif,
- Wild konijn enz.

Indien u zeker wil zijn van een vers stukje wild, gelieve dan op voorhand te bestellen. Volgens Vlaamse jachtkalender en sommige volgens internationale jachtkalender te verkrijgen.

## LAAT U INSPIREREN DOOR ONS (H)EERLIJK VLEES

Voor de mensen die graag zelf achter het fornuis staan bieden wij schitterende producten aan. Geen agro-industrie producten maar van kleinschalige, familiale en lokale landbouwers.

**Maine-Anjou of Blonde d' Aquitaine** runderen. Franse vleesrassen, gemest in Damme. Door zijn tragere groei heeft dit rund meer voeding nodig per kg vlees aangroei. Daardoor heeft het vlees meer smaak. Wist u dat wij met het Maine-Anjou of Blonde d' Aquitaine rund het hele jaar door mee werken?

\* Rosbief, biefstuk, tournedos, entrecote, stoofvlees, soepvlees...

**Brasvarkens** oude mestmethode en ras. Antibioticavrij gekweekt met gestoomde aardappelen, kaaswei, draf en mais. Dit is nog varkensvlees met smaak en malsheid.

\* Varkensgebräad van de hesp of koteletten, varkenshaas, varkensrollade, varkenskroon...

**Belgische kalveren**

\* Kalfsgebräad, kalfsmedaillons, kalfskroon, ...

"**Poulet des Landes**", De kippen worden in Des Landes gekweekt. In volle vrijheid, hun natuurlijke omgeving. Midden in de natuur genieten ze van het zachte klimaat en scharrelen ze vrij rond.

\* Kip, kalkoen, konijn, parelhoen, kwartel...

**Vers lamsvlees uit natuurgebieden.** Lammeren die graasden in plaatselijke natuurgebieden en oude rassen. Vol van smaak, fijn van structuur en bijzonder lekker.

\* Lamsbout, lamszadel, lamskoteletjes, lamsragout, merguez....



**Uw gasten zijn  
goud waard!**

# Koken aan tafel

Wij leveren deze producten individueel per persoon verpakt.

## FONDUE

300 gr vlees

Rund

Varken

Kalkoen

Spekvinkjes

Fondueballetjes

Mini loempia

€ 11.25/persoon

## kinderassortiment

150 gr vlees

Kalkoenfilet

Spekvinkjes

Fondueballetjes

€ 6.18/kind

## GOURMET

Rundsteak

Varken mignonette

Kalkoen filet

Lamskotelet

Spekvink

Hamburger

Chipolataworst

Pita schaalpje

€ 12.70/persoon

## kinderassortiment 4 stuks

Spekvink

Chipolataworst

Hamburger

Kipfilet

€ 6.18/kind

## STEENGRILL

Rundsteak

Varken mignonette

Kalkoen filet

Lamskotelet

Scampi

€ 13.50/persoon

Hamburger

Saté

Chipolataworst

Kipfilet

## kinderassortiment 4 stuks

Hamburger

Chipolataworst

Saté

Kalkoenfilet

€ 6.18/kind

## WILD FONDUE

300 gr vlees

Fazantfilet

Parelhoenfilet

Hertenfilet

Everzwijnfilet

Eendefilet

€ 20.95/persoon

## WILD GOURMET

Fazantfilet

Parelhoenfilet

Bosduiffilet

Hertenfilet

Everzwijnfilet

Eendefilet

Kwartelfilet

€ 21.95/persoon



## TEPANYAKI

Oosterse kip  
Japanse steack  
St-Jacobsvrucht  
Eendefilet

€ 18.85/persoon

Scampi (2 stuks)  
Gemarineerde zalm  
Lams  
Thaise varkenssaté

## BRUEGHEL GOURMET € 11.75/persoon

Zwarte beuling

*meermaals nationaal kampioen bekroond*

Witte beuling met peterselie

Gekookt spek zoals vroeger

Gerookt spek *met goud bekroond*

Vers ei

Frikadellen

Baksossies om te smullen

Tomatensaus

Krieken

Appelspijs



## Koude Sausen

€ 1.75/potje van 100 gr

Tartaarsaus  
Looksaus  
Cocktailsaus  
Currysaus  
Cannibalsaus

## Groentenschotel

minimum 4 personen

€ 6.85/persoon

Bloemkool, boontjes, champignons, paprika, sla,  
aardappelsla, komkommersla, tomaten, worteltjes.

Individueel per persoon verpakt.

AMBACHTELIJK

K

## **OM TELEURSTELLINGEN TE VERMIJDEN VRAGEN WIJ U TIJDIG TE BESTELLEN.**

**De hoofdgerechten, soepen, groenten en sausen kunnen besteld worden t.e.m. zaterdag 17 december voor Kerstmis.**

**zaterdag 24 december voor Nieuwjaar.**

**Andere producten graag 2 of meerdere dagen voor afhalen bestellen a.u.b.**

Bestellingen zijn niet geldig zonder een bevestiging van onzentwege. Bestelbonnen dienen door de klant nagekeken te worden. Indien de klant de bestelbon niet heeft nagekeken valt de verantwoordelijk volledig ten zijne laste.

We hebben enkele bestelvoorwaarden uitgewerkt. Indien u bij ons een bestelling plaatst aanvaardt u automatisch deze bestelvoorwaarden. We vragen u er begrip voor. Verder wensen we u fijne feestdagen toe en vooral een goede gezondheid. Wij van onze kant zullen er alles aan doen om u topproducten aan te leveren.

### **Bestelvoorwaarden**

- Geplaatste bestellingen zijn steeds bindend. Bij uitzonderlijke problemen zoeken we samen naar een oplossing
- Bestellingen kunnen kleine afwijkingen ondergaan, naar de beschrijving in de folder toe.
- Indien we door overmacht uw bestellingen niet kunnen leveren, verklaart u zich akkoord geen schadeclaim naar ons toe te eisen.
- Kijk steeds uw bestelbon na! Fouten in de bestelbon worden fouten in de eind-afhandeling.
- Prijzen zijn in deze crisistijden niet bindend. Bij extremen wordt er met de klant gecommuniceerd.

**Bestel tijdig je producten  
en geniet van een heerlijk  
feestmenu!**

# Desserts

## Choco mousse

€ 2.75/st

Heerlijke choco mousse in een potje van 100 gr

## Tiramisu - speculoos

€ 3.65/st

Tiramisu verrijkt met speculoos in een potje van 100 gr

## Rijstpap

€ 2.00/st

Heerlijke ouderwetse rijstpap, als afsluiter van het Brueghel-gourmet of gewoon lekker als dessert.

**Wij wensen u gezellige en  
smakelijke feestdagen toe, alsook  
een gelukkig en gezond 2023**



# Wij wensen je prettige feestdagen en een schitterend 2023!

## Openingsregeling bij de feestdagen

- Donderdag 22/12/22 gesloten
- Vrijdag 23/12/22 open, de gewone uren
- Zaterdag 24/12/22 van 08.30 tot 14.00 uur doorlopend open, bestellingen afhalen tot 17.00 uur
- Zondag 25/12/22 gesloten enkel bestellingen af te halen tussen 10.00 en 12.00 uur
- Maandag 26/12/22 gesloten
- Dinsdag en woensdag de gewone uren
- Donderdag 29/12/22 gesloten
- Vrijdag 30/12/22 open, de gewone uren
- Zaterdag 31/12/22 van 08.30 tot 14.00 uur doorlopend open, bestellingen afhalen tot 17.00 uur
- Zondag 01/01/23 gesloten enkel bestellingen af te halen tussen 10.00 en 11.00
- Maandag 02/01/23 gesloten
- Dinsdag 03/01/23 hervatten de gewone uren

## VLEESAMBACHT VAN DE WEYER

Kapelsestraat 18 - 2950 Kapellen - Tel. 03 664 23 24  
info@vandeweyervlees.be - www.vandeweyervlees.be

30\_2022\_250



Like ons op Facebook en blijf op de hoogte van alle nieuwtjes!

Gedrukt op FSC-papier. De gebruikte afbeeldingen in deze folder zijn niet bindend en dienen enkel ter illustratie. Prijzen zijn onder voorbehoud van drukfouten. Een sterke evolutie in de prijzen voor grondstoffen en energie kunnen een prijsherziening tot gevolg hebben. Deze uitgave vervangt alle vorige. V.U. Klaseslagers vzw, Hoogstraat 5, 8460 Oudenburg - Niet op de openbare weg gooien.

