



  
*slagerij*  
\*\*\*  
*Hemelsoet*

MEER DAN 35 JAAR AMBACHT

**FEESTFOLDER 2018 - 2019**

# Smaakvolle feestdagen!

Met trots lid van



**TRIO VAN KOUDE AMUSES** € 6,95/ASSORTIMENT

*Tomaat met pestopasta  
Zalmtartaar met dillecrème  
Geitenkaasje met paprika en tomatenkonfijt*

**DUO VAN WARME AMUSES** € 5,95/ASSORTIMENT

*Scampi diabolique met pasta  
Minivispannetje*

**MINI QUICHE MET BRIE, APPEL EN HONING** € 1,20/STUK

**MINI WORSTENBROODJE** € 1,00/STUK

**MINI PIZZA** € 1,00/STUK

**WARME BLADERDEEGHAPJES** € 13,90/ASSORTIMENT

*Assortiment van 16 huisbereide bladerdeeghapjes*

**TAPASSCHOTEL (+/- 5 PERSONEN)** € 38,50/SCHOTEL

*Olijven, zongedroogde tomaatjes, purporc-worstjes,  
manchego, gebakken scampi's met look, tapenade met  
grissini, kruidenham, wraps, truffelsalami en  
gemarineerde ansjovis*

**APEROPANK (+/- 5 PERSONEN)** € 21,95/SCHOTEL

*Olijven, kaasblokjes, droge worst, notensalami,  
grillworst, wraps en dipgroentjes*



## Koude voorgerechten

Vitello Tonato	€ 9,45/PERS
Italiaanse kasteelham met cavailonbolletjes, Buffelmozzarella en balsamicodressing	€ 7,95/PERS
Rundscarpaccio van Belgisch witblauw met fleur de sel, Parmezaanschilfers en zongedroogde tomaatjes	€ 8,95/PERS
Zalmtartaar met krokante scampi's	€ 8,95/PERS
Noordzeecocktail met garnaltjes, krab en zalm	€ 8,95/PERS

## Warme voorgerechten

Scampipannetje van de chef	€ 8,95/PERS
Sloepje van tongrolletjes met preisous	€ 8,95/PERS
Sint-Jacobs vispannetje	€ 8,95/PERS
Gevuld kippenborstje met kerrie-appelsausje en linguine	€ 8,45/PERS

Enkel te verkrijgen per liter (+/- 3 personen)

## Soepen

Tomatensoep met balletjes	€ 3,50/LITER
Aspergecrèmesoep	€ 3,75/LITER
Spinaziesoep	€ 3,95/LITER
Bospaddenstoelensoep	€ 5,00/LITER
Bretoense vissoep	€ 5,00/LITER
Zuid-Afrikaanse paprikasoep met geroosterde sezamzaadjes	€ 4,95/LITER
Kippencrèmesoep	€ 3,75/LITER



## Hoofdgerechten

Alle hoofdgerechten zijn Inclusief onze warme groenteschotel.  
Aardappelbereiding nog apart bij te bestellen.

### ONZE KLASSIEKERS

Rundstong met madeirasaus	€ 14,75/PERS
Kalkoengebraad met zacht pepersausje	€ 14,90/PERS
Orloffgebraad met kaassaus	€ 12,75/PERS
Gekookte beenham met archiducsous	€ 12,75/PERS
Stoofpotje van Belgische varkenswangetjes	€ 17,25/PERS
Gemarineerd varkenshaasje met graantjesmosterdsous	€ 16,75/PERS

### SUGGESTIES VOOR HET EINDEJAAR

Duroc d'Olives gebrad met jagermeestersous	€ 15,95/PERS
Hertensteak met Grand Veneursous	€ 22,75/PERS
Feestelijk gevuld kalkoengebraad met portosous	€ 14,90/PERS
Tournedos van kalf met archiducsous	€ 21,75/PERS
Stoofpotje van wild met gulden draak	€ 17,75/PERS
Op vel gebakken parelhoenfilet met druivensausje	€ 21,75/PERS

### VISGERECHTEN

Gepocheerde zalmfilet met kreeftensausje	€ 18,75/PERS
Gebakken kabeljauwhaasje met preiroomsous	€ 19,75/PERS
Vispannetje van de chef (met koud slaatje inbegrepen)	€ 19,75/PERS

## EINDEJAARSTOPPER!

Gevulde babykalkoen met Veroniquesous en warme groenteschotel  
1 babykalkoen = +/- 6 personen

U kan deze kalkoen op 2 wijzen verkrijgen:  
Gegaard en versneden ( Enkel nog op te warmen. )  
Vers in een braadzak (Zelf nog te bakken.)

€ 95,00/STUK

€ 85,00/STUK



# Menu's

Verkrijgbaar vanaf 2 personen.

## MENU 1

€ 20,95/PERS

Spinaziesoep

Kalkoengebraad met zacht pepersausje, warme groenteschotel en kroketjes

Dessertglas met tiramisu van speculaas en aardbei

## MENU 2

€ 31,95/PERS

Aspergesoep

Scampipannetje van de chef

Duroc d'Olives gebraad met jagermeestersaus, warme groenteschotel en kroketjes

Vlaams dessertbordje

## MENU 3

€ 35,95/PERS

Kippencrèmesoep

Sint-Jacobs vispannetje

Tournedos van kalf met archiducsaus, warme groenteschotel en aardappelgratin

Citroengebak met bosaardbei, Anglaisesaus en rode vruchten

## MENU 4

€ 37,75/PERS

Carpaccio van Belgisch witblauw met fleur de sel, Parmezaanschilfers en zongedroogde tomaatjes

Bretoense vissoep

Op vel gebakken parelhoenfilet met druivensausje, warme groenteschotel en kroketjes

Sterrendessert van amandelbiscuit met trio van mousses en Griekse yoghurt

## KINDERMENU

€ 11,75/PERS

Lettertjes soep met tomaat

Gehaktballetjes met Zweedse saus, appelmoes en frietjes

Chocolademousse

# Desserts

Dessertglas met tiramisu van speculaas en aardbei

€ 4,50/PERS

Sterrendessert van amandelbiscuit met trio van mousses en Griekse yoghurt

€ 7,95/PERS

Citroengebak met bosaardbei, Anglaisesaus en rode vruchten

€ 4,95/PERS

Vlaamse dessertbordje

5 huisbereide Vlaamse desserts gedresseerd op een bordje

€ 6,50/PERS

Huisbereide ijstaart (+/- 5 personen)

€ 19,95/STUK



## Aardappelbereiding

Verse kroketten: 30 stuks per doosje

€ 8,10/DOOSJE

Kroketjes met veenbessen: 20 stuks per doosje

€ 9,00/DOOSJE

Aardappelgratin: pannetje van 250gr

€ 2,50/PANNETJE

# Lekker tafelen

## GOURMET € 9,50/PERS

Steak, kipfilet, hamburger, Zwitsers schijfje, lenteburger, chipolata, schnitzel, varkensreepjes en minibrochette

## KLASSE GOURMET € 12,25/PERS

Steak, kalkoenlapje, kipflet, chipolata, hamburger, lamskotelet, varkenshaasje, zalmfilet en scampibrochette

## WILDGOURMET € 20,75/PERS

Hert-, kangoeroe-, fazant-, everzwijn-, eend-, parelhoen-, haas- en bosduiffilet + wildgyros

## KINDERGOURMET € 5,90/PERS

Kalkoenlapje, hamburger, Zwitsers schijfje, chipolata en minibrochette (in kinderbox met geschenkje)

## TEPPANYAKI € 13,90/PERS

Steak, lamskoteletje, kipfilet, eendenborstfilet, zuiders kalkoenlapje, varkenshaasje, kabeljauwfilet, zalmsteak en scampi's

## FONDUE € 9,00/PERS

Gehaktballetjes, spekjes, varkens-, runds- en kalkoenvlees

## KLASSE FONDUE € 11,90/PERS

Gehaktballetjes, spekjes, worstjes, runds-, varkens-, kalfs- en kalkoenvlees

## KINDERFONDUE € 5,50/PERS

Gehaktballetjes, spekrolletje, worstje en kalkoenvlees (in kinderbox met geschenkje)

## STEENGRILL "PUUR" € 13,90/PERS

Chateaubriand Wit-blauw, Simmentaler ribeye, lamskroontje, varkenshaasje, varkenslapje Duroc, kalkoenlapje, zalmfilet en kabeljauw



## HAMBURGERPARTY € 11,95/PERS

5 hamburgertjes met sesambroodje, vergezeld van een buffet met garnituren en sausjes om uw eigen hamburgerbroodjes te maken!

## WINTERBARBECUE € 19,95/PERS

Spiesje van gemarineerde zalmfilet, hamburger van gerijpt rundvlees, saté van varkenshaas met raapjes, spekfakkel, steak met roquefort, gemarineerd kippenhaasje, witte pens  
Warme groenteschotel, BBQ-saus en krielaardappeltjes

## WOKSCHOTEL € 17,90/PERS

4 verrassende combinaties om zelf te wokken: kip, scampi, rund- en varkensreepjes aangevuld met groentjes, pasta, rijst en sauzen



## GOURMET-MENU EINDEJAAR! € 24,95/PERS

Mini visserssloepje met tongrolletjes en preisau  
Klasse gourmet, koude groenteschotel en sausjes  
Pannenkoekendeeg en verse fruitsalade  
TIP: voorzie bij het dessertje zelf nog een bolletje ijs!



## EXTRA'S

- Steak van hertenkalf (gourmet/teppanyaki) € 2,30/PERS
- Blokjes hertenkalf (fondue - 3 stuks/pers) € 2,30/PERS
- Fondueballetjes € 0,35/STUK
- Spekrolletjes € 0,35/STUK
- Worstjes (fondue) € 0,40/STUK

## Groenteschotels

### Koude groenteschotel

€ 5,25/PERS

Sla, worteltjes, rauwkostsalade, tomatenpartjes met ui en vinaigrette, bloemkoolroosjes, boontjes, Oosterse taboulé, aardappelsalade en pastasalade

### Warme groenteschotel

€ 5,95/PERS

Jonge worteltjes, spruitjes met spek, bloemkool met kaassaus, witloof, champignons en appeltje met veenbessen

### Teppanyaki groenteschotel

€ 5,25/PERS

Verse ananas, sojascheutjes, cherrytomaatjes, witloof, champignons, bakpatatjes, courgettemix, boontjes met spek en noedels

## Sauzen

Huisbereide koude sauzen (enkel te verkrijgen per potje van 150 gr) € 1,50/POTJE

Cocktail, tartaar, mosterdsaus, currysaus, looksaus en Provençaalse saus

Huisbereide warme sauzen (enkel te verkrijgen per potje van 500 gr) € 5,00/POTJE

Archiduc, grand veneur, roze pepersaus, pepersaus, witte wijnsaus (vis)

## Broodjes

Minisandwiches met beleg en groentjes

€ 1,25 /STUK

Ham, kaas, préparé, kip curry, krabsalade, salami, ...

**Met garnaaalsalade en gerookte zalm**

€ 1,50 /STUK

Minipistolets met beleg en garnituren

€ 1,50 /STUK

Zachte broodjes die rijkelijk gegarneerd worden met een variatie van beleg...

Minibroodjes + botercupje (1 botertje per 3 broodjes)

€ 0,50 /STUK

Ideaal als begeleiding bij uw kaasschotel of buffet.

De broodjes zelf nog enkele minuutjes afbakken voor een ovenvers resultaat!

## Kaasschotel

Kaasschotel (hoofdgerecht)

€ 13,50/PERS

Assortiment Belgische en buitenlandse kazen (300 gr pp) aangevuld met vers fruit, noten, chocoladevijgen en shiitakes



## Buffetten

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

### Vleeswarenschotel

€ 8,50/PERS

Assortiment charcuterie en salades gegarneerd op een schotel.

Eenvoudig en mooi als begeleiding bij uw sandwiches en pistolets.

### Klasse buffet

€ 20,25/PERS

Tomaat garnaal, perzik met huisbereide tonijnsalade, duo van gerookte zalm en heilbot, gevuld eitje, gebraden rundrosbief, gekookte ham met asperges, Italiaanse kasteelham met meloen, paté van de chef met uien-konfijt, kippenwit van de chef en gebakken varkensgebraad met mosterd.

Dit buffet wordt aangevuld met onze koude groenteschotel, sausjes en feestelijk gegarneerd met vers fruit

## BELGISCH KOUD BUFFET

*Nieuw!*

€ 14,95/PERS

Mooie combinatie van charcuterie uit eigen atelier en een assortiment Belgische kazen. Gegarneerd met meloen, ananas, kiwi en druifjes.

- Droge worst
- Ambachtelijke boerenham
- Hoofd vlees met mosterd
- Bourgondische notensalami
- Paté van de chef + confituur
- Préparé
- Vleessalade
- Brugge blomme
- Père Joseph
- Chimay rouge
- Passendale fruitig
- Wijnendale
- Stokbroodje (1 per persoon - zelf af te bakken)
- Mini sandwiches (2 per persoon)

## EXTRA'S VOOR UW BUFFET

- Vers gepocheerde zalmfilet € 2,95/PERS
- Hollands maatje met rode ui en verse peterselie € 1,95/PERS
- Krokante scampi's (2 stuks) € 2,95/STUK
- Gebakken kippenboutje € 1,75/STUK
- Rundcarpaccio met Parmezaanschilders € 2,95/STUK

## Hoe kan u een bestelling plaatsen?

In de webshop [www.hemelseoetwebshop.be](http://www.hemelseoetwebshop.be)

Telefonisch: 09 357 53 67

In de winkel

## Bestel tijdig!

Kerst: ten laatste op donderdag 20 december om 12u!

Oudejaar: ten laatste op donderdag 27 december om 12u!

## Praktisch:

Voor een vlot verloop en om misverstanden te vermijden, vragen wij om uw bestelling in onze webshop te plaatsen, zodat wij u meteen uw bestelbon kunnen mailen.

*Uw bestelling is pas geldig als u een bestelbonnummer heeft ontvangen. Dit kan per mail of u kan dit afhalen in de winkel.*

Om organisatorische redenen aangaan wij tijdens de feestdagen geen wijzigingen in het assortiment en de menu's.

Bedankt voor uw begrip!

## Opgelet: Gewijzigde openingsuren tijdens het eindejaar!

Maandag 24/12	7u30-12u00 - 13u00-16u00
Dinsdag 25/12	10u00-11u00 - Enkel voor afhalen van bestellingen. Geen toonbankverkoop!
Woensdag 26/12	9u00-18u00
Maandag 31/12	7u30-12u00 - 13u00-16u00
Dinsdag 01/01	10u00-11u00 - Enkel voor afhalen van bestellingen. Geen toonbankverkoop!
Woensdag 02/01	9u00-18u00

Alle andere dagen gelden onze normale openingsuren.

  
slagerij  
**Hemelsoet**

MEER DAN 35 JAAR AMBACHT



  
catering  
**Hemelsoet**

UW FEEST. ONZE PASSIE

Deze folder vervangt de voorgaande Feestfolder. Prijzen en assortiment kunnen wijzigen doorheen het jaar. De gebruikte afbeeldingen in deze folder zijn niet bindend en dienen enkel ter illustratie.

[www.klasseslagerhemelsoet.be](http://www.klasseslagerhemelsoet.be) - [www.cateringhemelsoet.be](http://www.cateringhemelsoet.be)