

BREUGHEL'S

EINDEJAAR

HET BREUGHEL TEAM WENST U EEN GEZELLIG EN

LEKKER WERSTFEEST EN EEN GEZELLIG 2023!!

SAMEN GOURMETTEN
OF FONDUEN?

Beste klant,
2023 staat voor de deur en de eerste feestdagen komen eraan. Ongeziene tijden dus voorziet Slagerij Breughel ook dit jaar terug een mooi gedekte tafel zonder de stress van lange wachtlijnen. Bestel uw gerechten coronaproof én op voorhand bij Slagerij Breughel online en geniet van de rust. Bekijk zeker ook eens onze fondue- en gourmetshotels. Er is niets fijner dan samen kokerellen. U bent uiteraard ook welkom in onze webshop.

Laten we er samen terug een smaakvol einde van het jaar van maken!

Bart, Annelies
en het Breughelteam

APERITIEFHAPJES

- ★ Warme bladerdeeghapjes assortiment (5 soorten) €6.50
- ★ Kipapero's €0.60/st.
- ★ Mini-loempia €0.40/st.
- ★ Scampi 'panco' €0.90/st.
- ★ Aperitiefkroketjes assortiment €3.10
(4 soorten: garnaal, kaas, breydelham en carcasse **NIUW**)
- NIUW** ★ Feuilleté met Hervekaas €4.70/st.
en luikse stroop
- NIUW** ★ Feuilleté met zalm, spinazie en ricotta €3.20/st.

SOEPEN

- ★ Tomatenroomsoep €4.50/liter
- ★ Tomatenroomsoep met ballekes €5.00/liter
- ★ Agnes Sorelroomsoep €5.40/liter
met als garnituur gerookte ossetong en gebakken champignons (dit wordt apart in een potje meegegeven)
- ★ Bisque van garnalen met liaison €8.50/liter
en verse garnalen (dit wordt apart meegegeven)

KOUDE VOORGERECHTEN

- ★ Huisgemaakte paté/trio/notenbrood/rozijn €9.00/pp.
- ★ Rundscarpaccio/Rucola/Parmezaan/ Pijnboompit €10.20/pp.
- ★ Corregioham/Meloen/Porto/Cressonette €10.20/pp.
- ★ Huisgerookte zalm op klassieke wijze €11.80/pp.

BESTEL ONLINE VIA
WWW.SLAGERIJBREUGHEL.BE

WARME VOORGERECHTEN

!NIEUW

★ Scampi van de 'Stef'

€13.00/6st - €20.00€/11st.

★ Vispannetje

€13.00/VG - €20.00/HG

!NIEUW

★ Tongrolletjes Diabolique

€13.00/VG - €20.00/HG

HOOFDGERECHTEN

★ Balletjes in tomatensaus

€1.50/st.

★ Vol au vent

€5.60/pp.

★ Kalkoengebraad in champignonroomsaus OF roze pepersaus (vernieuwd recept!)

€7.80/pp.

★ Varkensgebraad in champignonroomsaus

€7.80/pp.

★ Varkens- OF kalkoenorloff in champignonroomsaus

€8.90/pp.

★ Varkenshaasje in champignonroomsaus

€10.00/pp.

★ Varkenshaasje- OF kalkoen/boursin in champignonroomsaus

€10.50/pp.

!NIEUW

★ Kalkoenfilet met feestvulling in bordelaisesaus

€11.20/pp.

★ Ardeens varkenshaasje in jagersaus

€11.20/pp.

★ Filet van Hertekalf in wildsaus

€19.00/pp.

!NIEUW

★ Wildstoofpotje met garnituur winterse groentjes

€16.80/pp.

★ Eendeborst à l'orange

€16.20/pp.

GROENTEN

Koude groenten

€4.00/pp.

★ Assortiment van verse groentjes

Warme groenten

★ Gestoofte broccoli, worteltjes, c-tomaat in de oven, spruitjes, champignon gebakken, witloofstronkje en groentemousse

€4.50/pp.

★ Warm peertje en appel met veenbessen

€3.50/pp.

AARDAPPELBEREIDINGEN

★ Verse aardappelkroketten

€0.35/st.

★ Mini-kroketten

€0.25/st.

★ Mini-amandelkroketten

€0.30/st.

★ Gratin-dauphinois

€2.50/pp.

★ Verse frieten

€4.00

★ Puree

€2.00/pp.



VLEESSCHOTELS

!AANRADER!
GOURMET - FONDUE

Fondue

Gemarineerd runds-, varkens- en kalkoenvlees, spekrolletjes en gehaktballetjes

€11.00/pp.

Breughelfondue

Gemarineerd runds-, varkens- en kalkoenvlees, spekrolletjes en gehaktballetjes, kipapero's, mini-chipolata en wit pensje

€12.00/pp.

!NIEUW!

Feestfondue

Gemarineerd varkens-, runds- en kalkoenvlees, hertekalffilet, eendeborstfilet, spekrolletje, gehaktballetjes, mini-chipo, wit pensje, grillworstje

€16.00/pp.

Kindervondue

€6.00/pp.

Gourmet (kan ook op een tepan yaki)

Opgevuld eitje, cordon bleu, varkenshaasje/boursin, steak maison, varkensbrochetje, hawairolletje, gem. kippefilet, chipolata, kaashamburgertje en champignon met lookboter

€12.50/pp.

Vlees-Visgourmet (kan ook op een tepan yaki)

Opgevuld eitje, cordon bleu, steak maison, kaashamburgertje, varkenshaasje/boursin, scampi/spek, gekruide gamba, zalmbrochetje, St.-Jakobsoester en zeewolf

€17.50/pp.

Gourmet De Luxe (kan ook op een tepan yaki)

Opgevuld eitje, varkenshaasje/boursin, steak maison, gerijpt vlees uit onze dry-aged kast, presa batallé, gem. lamskroontje, hertekalffilet en eendeborstfilet, champignon met lookboter

€21.50/pp.

Enkel te bestellen tijdens de Eindejaarsperiode

Meat Lover's Gourmet (kan ook op een tepan yaki)

Degustatie van 4 soorten gerijpt rundsvlees uit onze dry-aged kast, buikspek van Duroc d'Olives, lamskroontje brochetje van kalfsvlees, rundsburgertje met Kortrijkse Brokkel, haasje van Ibericovarken

€22.40/pp.

Kindergourmet

€7.00/pp.

VERS VLEES

Gevogelte: kip "Poulet lande", kalkoenfilet, eend, ...

Varkensvlees "Duroc d'Olives": varkensgebraad, varkenshaasje, varkenskroontje, ...
"Duroc Batallés": lomo, presa en corona

Rundsvlees: filet mignon, filet pur, rosbief, entrecôte, gekruide entrecôte van het huis, ...

Lamsvlees: lamskroontje, lamszadel, lamsfilet, ...

Wild: everzwijnfilet, hertefilet, reefilet, fazantefilet, hazerugfilet, ...

!AANRADER!

Gerijpt rundsvlees: Keuze uit verschillende rassen rundsvlees:

Blonde d'Aquitaine, West-vlaams rood, Holstein, Limousin, Simmental, Parthenaise, Charolais, ...
Meer info op onze website en facebookpagina.

Tip: Zoek het niet te ver!

Een heerlijk stukje côte à l'os (al dan niet gerijpt!) met lekkere verse frietjes en salade, verse mayonaise. Met dit score je altijd!!!

In onze rijpingskast vindt u een ruim aanbod tijdens de feestdagen, tijdig bestellen is de boodschap!

MENU 1 - €23.00/PP.

Aperitiefhapjes

Loempia, scampi-panco, 4 aperitiefkroketjes

★★★★

Tomatensoep met balletjes

★★★★

Feestelijk gevulde kalkoenfilet
met winterse groenten en mini-kroketjes

★★★★

Feestelijk gebakje (Kerst)

van bakkerij Painture uit Oedelem

Chocolade zanddeeg met sinaasappelcrème, gelei van sinaas & passie,
crèmeux van melkchocolade en een krokantje van chocolade

Feestelijk gebakje (Nieuwjaar)

van bakkerij Painture uit Oedelem

Kokos zanddeeg, opgeklopte ganache met Malibu, gekonfijte limoen,
crèmeux tropical, witte chocolade

MENU 2 - €31.00/PP.

Aperitiefhapjes

Loempia, scampi-panco, 4 aperitiefkroketjes

★★★★

Scampi van de "Stef"

★★★★

Varkensorloff in champignonsaus
met winterse groenten en mini-kroketjes

★★★★

Feestelijk gebakje (Kerst)

van bakkerij Painture uit Oedelem

Chocolade zanddeeg met sinaasappelcrème, gelei van sinaas & passie,
crèmeux van melkchocolade en een krokantje van chocolade

Feestelijk gebakje (Nieuwjaar)

van bakkerij Painture uit Oedelem

Kokos zanddeeg, opgeklopte ganache met Malibu, gekonfijte limoen,
crèmeux tropical, witte chocolade

MENU 3 - €43.00/PP.

Aperitiefhapjes

Loempia, scampi-panco, 4 aperitiefkroketjes

★★★★

Agnes Sorelsoep met gerookte ossetong
en gebakken champignons

★★★★

Vispannetje van het huis

★★★★

Wildstoofpotje met winterse groenten
en mini-kroketjes

★★★★

Feestelijk gebakje (Kerst)

van bakkerij Painture uit Oedelem

Chocolade zanddeeg met sinaasappelcrème, gelei van sinaas & passie,
crèmeux van melkchocolade en een krokantje van chocolade

Feestelijk gebakje (Nieuwjaar)

van bakkerij Painture uit Oedelem

Kokos zanddeeg, opgeklopte ganache met Malibu, gekonfijte limoen,
crèmeux tropical, witte chocolade

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Vrij 23 dec: GESLOTEN

Zat 24 dec: open van 9-12u

namiddag tussen 14-17u: **enkel afhalen bestellingen!!**

Zo 25 dec: GESLOTEN

Ma 26 dec: enkel open in de voormiddag van 8-12u

Di en woe 27-28 dec: open zoals gewoonlijk

Vrij 30 dec: GESLOTEN

Zat 31 dec: open van 9-12u

namiddag tussen 14-17u: **enkel afhalen bestellingen!!**

We gaan er even tussenuit van 1 jan tem 5 jan

Vrijdag 6 jan: OPEN

HET AFHALEN VAN DE BESTELLINGEN

kan steeds tussen 14u00 & 17u00

NUTTIG OM WETEN

voor Kerstavond: bestellen kan tem 18 dec

voor Oudejaarsavond: bestellen kan tem 25 dec

GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN AUB!

HOE BESTELLEN?

U kan nog altijd bestellen in de winkel en u krijgt dan een bestelbon mee die nodig is bij het afhalen van uw bestelling!

OF BESTEL ONLINE VIA DE WEBSHOP

U krijgt na uw bestelling online een bevestiging via mail die u best afdrukt en meeneemt bij het afhalen van uw bestelling! Dit om een optimale service te garanderen.

OPGELET! De eerste bevestiging is nog niet de definitieve, de volgende mail die je van ons ontvangt is de bevestiging die telt en die je mag tonen bij afhaling.

Bij de Eindejaarsbestellingen worden de punten niet op de joynkaart gezet.

BART & ANNELIES CALLENS - CLINCKE

TIELTSTRAAT 4 - 8750 WINGENE

T: 051 69 35 30 - SLAGERIJBREUGHEL.BE