

HOEVEWINKEL VAN DEN BOER FEESTDAGEN



BESTE KLANTEN,

TIJDENS DE KOMENDE KERST- EN EINDEJAARSWEKEN IS ONZE HOEVEWINKEL GEOPEND OP:

- DONDERDAG 19 & 26 DECEMBER: 13:30 - 18:00*

- VRIJDAG 20 & 27 DECEMBER: 08:30-12:30 & 13:30 - 18:00*

- ZATERDAG 21 & 28 DECEMBER: 08:30-12:30 & 13:30-16:00*

- DINSDAG 24 & 31 DECEMBER: 10:00-12:30 & 13:30-16:00**

* VOLLEDIG TOOGAANBOD

** ENKEL BESTELLINGEN

DIT JAAR KAN JE DUS ZOWEL OP DONDERDAG, VRIJDAG EN ZATERDAG BIJ ONS TERECHT VOOR NORMALE BOODSCHAPPEN. DE TOOG ZAL DUS GEVULD ZIJN ZOALS ANDERS. OP DINSDAG KUNNEN BESTELLINGEN AFGEHAALD WORDEN, MAAR ZAL DE TOOG NIET AANGEVULD ZIJN. EXTRA PRODUCTEN GEEF JE DUS OP VOORHAND DOOR VIA HET BESTELFORMULIER.

OP DEZE PAGINA STELLEN WE GRAAG ONS EINDEJAARSMENU VOOR. OP DE APARTE PAGINA KAN JE JOUW BESTELLING NOTEREN.

INDIEN JE GRAAG IETS BESTELT WAT NIET BESCHREVEN STAAT, DAN KAN JE DIT ONDERAAN DE BESTELPAGINA OPSOMMEN. BIJ HET AFGEVEN VAN JE BESTELLING WORDT ER BEKEKEN IN WELKE MATE DIT MOGELIJK IS.

TEN LAATSTE 1 WEEK OP VOORHAND BESTELLEN AUB.

AMUSETTES

DRIE HAPJES VOOR BIJ HET APERITIEF:

- GEGRILD KWARTELBOUTJE & FINE CHAMPAGNESAUS
- PANNA COTTA VAN ERWTJES MET KROKANT SPEK
- BLADERDEEGROLLETJE MET EVERZWIJNGEHAKT EN BOSPADDESTOEL

CHARCUTERIESHOTEL



EEN MOOIE GREEP UIT ONZE HUISGEMAAKTE CHARCUTERIE:

- TRIO VAN PATÉ
UITJES - REE - FAZANT & RODE UIENCONFITUUR
- TRIO VAN VLEESROLLETJES
COPPA - KIPPENWIT - FILET DE SAXE
- KWARTET VAN VLEESSCHIJFJES
WITTE PENS - ZWARTE PENS - ROOKWORST - DROGE WORST
- POTJE GETRUFFEERDE CREMA DE LARDO
LEKKER OP EEN STUKJE GEROOSTERD BROOD

LEUK OM BIJVOORBEELD MET TWEE TE DELEN ALS EXTRA VOORGERECHT, ALS EEN LICHT AVONDMAALTIJD NA EEN MIDDAG BOORDEVOL ETEN, ALS EEN MIDDAGMAAL VOOR DE VOLGENDE DAG, ...

VOORGERECHTJES



SERVEERSUGESTIE

KEUZE UIT VOLGENDE DRIE KLASSIEKERS:

- AMBACHTELIJKE KAASKROKET
MET OUDE BREUGELKAAS
- AMBACHTELIJKE WILDKROKET
MET HERTENKALFFILET, OESTERZWAMMEN, WILDFOND EN BOUILLON VAN BOSCHAMPIGNONS
- CARPACCIOSHOTELTJE
FIJNE CARPACCIO-SNEDES AFGEWERKT MET PARMEZAANSNIPPERS RUCOLA, BALSAMICOCRÈME, PESTO EN ZONGEDROOGDE TOMATEN

SOEPEN



KEUZE TUSSEN DRIE VERSE SOEPEN VAN ONZE COLLEGA'S VAN WHAT-SOUP:

- ASPERGEROOMSOEP
- POMPOENSOEP MET GEROOKT SPEK
- TOMATENSOEP MET BALLEJTES

GOURMETSCHOTEL



DE KLASSIEKER! WE VOORZIEN 9 VERSCHILLENDE STUKJES VLEES PER PERSOON. VOOR KINDEREN VOORZIEN WE EEN AANGEPASTE SCHOTEL.

FONDUESCHOTEL



10 VERSCHILLENDE STUKJES VLEES OM LEKKER TE FONDUEEN. VOOR KINDEREN VOORZIEN WE EEN AANGEPASTE SCHOTEL.

BALLOTINE VAN KALKOENBOUT



SERVEERSUGESTIE

EEN UITGEBEENDE KALKOENBOUT MET EEN GEHAKTVULLING VAN PISTACHE, VEENBES EN APPEL. DE BALLOTINE WORDT DOOR ONS VOORGEGAARD EN NADIEN IN BAKKLARE SCHIJVEN GESNEDEN. JE HOEFT DE SNEDES DUS ENKEL NOG EVEN OP TE BAKKEN IN DE PAN OF OVEN. WE VOORZIEN 200 GRAM PER PERSOON!

HERTENRAGOUT



SERVEERSUGESTIE

EEN WINTERS STOOFGERECHT VAN FIJN HERTENSTOOFLAAS MET SJALOTTEN, RODE WIJN EN VEENBESSENCONFITUUR. WE VOORZIEN 350 GRAM PER PERSOON.

BIJGERECHTEN

- DRIE SAUZEN VOOR BIJ GOURMET OF FONDUE
COCKTAIL - TARTAAR - PEPERSAUS
- GEPOFTE AARDAPPEL IN DE SCHIL
MET EMMENTHALERKAAS GEGRATINEERD
GEVULD MET ROMIGE PUREE & GEROOSTERDE LOOK
AFGEWERKT MET EEN VERS KRUIDENBOTERTJE
- VERSE AARDAPPELKROKETTEN
- ARCHIDUCSAUS
ROOMSAUS MET CHAMPIGNONS & OESTERZWAMMEN
250 GRAM PER PERSOON
- VOORGESTOOFDE JONGE WORTEL TJES
MET CHARDONNAYWIJN - BOTER - TIJM
4 WORTEL TJES PER PERSOON
- GEGAARDE APPELTJES
MET VEENBESSENCONFITUUR & CALVADOS
AANTAL ZELF TE KIEZEN
- PEERTJES IN RODE WIJN
AANTAL ZELF TE KIEZEN
- VERS VOLLEGRONDWITLOOF

NAGERECHTEN

- PANNA COTTA VAN WITTE CHOCOLADE
AFGEWERKT MET PASSIEVRUCHT
- SPECULOOSCHEESECAKE AFGEWERKT
MET BANAN

VOOR DE ECHTE HOBBYKOKS

GA JE GRAAG ZELF MET IETS SPECIALERE STUKKEN VLEES* AAN DE SLAG? AARZEL DAN NIET OM ONS EROVER AAN TE SPREKEN!

* GEBRAAD - ROSBIEF - UITGEBEENDE KALKOEN - CÔTE À L'OS

* WILD (FAZANT - HERT - EEND - EVERZWIJN - REE - ...)

