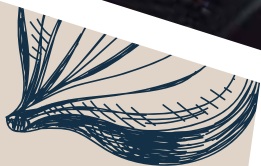


slagerij- traiteur- catering

FEESTFOLDER 2023-2024



WAARBORGEN

Alle gerechten worden meegegeven op plateaus, borden, schotels, ...
We rekenen hiervoor volgende waarborgen aan:

Leisteen plateau + deksel	€2,00
Bord (koude voorgerechten)	€2,00
Stenen ovenschaaltje (warme voorgerechten)	€2,00
Smulsteen	€10,00
Inox ovenschaal gevulde kalkoen	€10,00
Groene bak	€5,00

De bestellingen zullen in groene bakken klaarstaan. Indien je de groene bak wenst mee te nemen moet de waarborg daarvoor ter plaatse betaald worden aangezien deze niet in de bestelling opgenomen is.

Allergie of intolerantie?

Wij houden rekening met dieetwensen, allergieën en geloofs-overtuiging. Neem contact met ons op om de mogelijkheden en alternatieven te bespreken.

- ☛ **bevat geen vlees of vis** (vegetarisch)
- ☛ **bevat geen dierlijke ingrediënten / vegan** (dus lactosevrij, geen vlees/vis, ei, honing)



SMAKELIJK FEESTEN!



TAPASSHOTEL €9,50/PERS



TAPAS ROYAL

APERITIEFHAPJES

FRISSE AMUSES

Ierse gedroogde lende met parmezaanse crème en knolselder	€2,90/st
Amuse met garnaal, rivierkreeft, lenteui, tomaat en cocktail	€2,90/st
Cicioni kaas met gekleurde tomaat, rode ajuin, komkommer, aubergine en sla	€2,90/st

KOUDE TAPA'S

Tapasschotel (vanaf 2 personen) €9,50/pers

Pancetta, Italiaanse ham, gedroogde Ierse lende, truffelsalami, filet d'anvers, vic gigant, Italiaanse salami, rilette, goud Brugge kaas, tapenades, broodjes, toastjes, ...

Tapasschotel royal (vanaf 2 personen) €11,50/pers

Zongedroogde tomaatjes, olijven, gevulde dadels, verschillende soorten kaas, Pancetta, Italiaanse ham, gedroogde Ierse lende, truffelsalami, filet d'anvers, vic gigant, Italiaanse salami, rilette, tapenades, broodjes, toastjes, ...

Assortiment 6 mini wraps €9,00/pakket

3 mini wraps met hummus, tomaat en rucola,
3 mini wraps met olijventapenade, zongedroogde tomaten,
zonnebloempitjes en ijsbergsla




Perfect voor bij de aperitiefhapjes



- Champagne Louise Brison millésime 2017 (€37,50/fles)
- Crémant d'Alsace 2022 (€21,00/fles)
- P'tit Coup wit of rosé (€11,00/fles)


APERITIEFHAPJES


WARME HAPJES

Eigenbereide ovenhapjes gevuld met verfijnde bereidingen €8,00/doos
(doos van 10 stuks)  8 min. op 200°

Vegan nuggets met pittige salsadip  €7,00/doos
(doos van 6 stuks)  8 min. op 180°

Mini groentenloempia's  €6,50/doos
(doos van 6 stuks?)  8 min. frituren op 175°

Smulsteen met breugelaperitief (vanaf 4 pers) €9,50/pers
Warme aperitiefschotel met kippenballetjes, beenhamspiesje, drumsteak, Ardeens filetspiesje, grillworst met kaas, kipfilet met zongedroogde tomaatjes, witte pens, ...
 30 min. op 170° met aluminium folie erover en dan nog eens 5 min. met de folie er af

Apero kippenboutjes €6,00/doos
(doos van 10 stuks)  15 min. op 160°

SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes €4,50/liter

Witte aspergesoep  €4,50/liter

Kreeftensoep van het huis €9,00/liter

 Bij alle soepen altijd extra balletjes verkrijgbaar.



NUGGETS 



SMULSTEEN MET BREUGELAPERITIEF

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

Gerookte zalmreepjes met kruidenkaas, bieslook en sesam	€10,00/pers
Carpaccio van ons Limousin (rund), Parmezaanse kaas en truffelolie	€10,00/pers
Tomatencarpaccio met sesam, cashewnoten, olijfolie, grof zout en zwarte peper 🌿	€11,00/pers



Wijntip bij onze koude voorgerechten

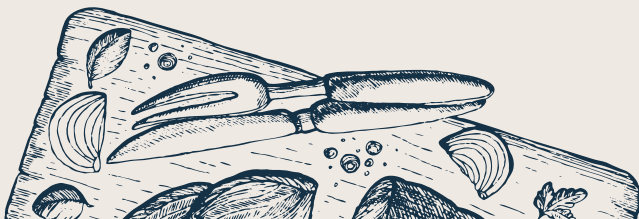
- Châteaux du Donjon 2021 (€12,50/fles)



CARPACCIO LIMOUSIN €10/PERS

WARME VOORGERECHTEN


Sint-jakobsschelp rijkelijk gevuld met coquilles, zalm, scampi en vissaus	€10,00/pers
 20 min. op 175°	
Tongrolletjes met groentevissaus van de chef en pasta (3stuks)	€11,00/pers
 20 min. op 160°C	
Gebakken zalmfilet in dragonsaus van de chef en pasta	€11,00/pers
 20 min. op 160°C	
Tortellini met ricotta en spinazie in verse tomaten 🌿	€10,00/pers



vanaf 2 pers.

HOOFDGERECHTEN

De hoofdgerechten zijn niet voorzien van warme groenten, aardappel- en pastabereidingen, maar kunnen wel verder in de folder apart gereserveerd worden. (zie pg 8-9)

 **Bereiding:** Voor 2 pers. 20 min op 160°C / Vanaf 3 pers. 30 min op 160°C

VIS

Traag gegaarde zalm in saus van de chef met dragon	€15,00/pers
Tongrolletjes in groentevissaus met kurkuma (5 stuks)	€13,00/pers
Scampi's in romige groentesaus (8 stuks)	€13,00/pers



Wijntip bij onze visgerechten

- Pinot Blanc d'Alsace BIO 2022 (€14,50/fles)

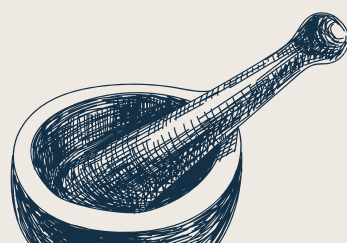
VLEES

Zachtgegaarde kalkoenbout zonder been met fine champagnesaus	€13,00/pers
Kalkoenfilet met tomaten-mascarponesaus en zongedroogde tomaten	€13,00/pers
Kalkoenorloff met champignonsaus	€12,00/pers
Bras ossobuco alla milanese	€12,00/pers
Varkenswangetjes van het brasvarken	€13,00/pers
Bras beenham in zoetzure saus	€10,50/pers
Rundstong in madeirasaus	€13,50/pers



Wijntip bij onze vleesgerechten

- Côteaux Bourguignons 2021 (€13,50/fles)
- Château de Bagnoles Les combes 2019 (€12,50/fles)



vanaf 2 pers.

HOOFDGERECHTEN

WILD

Parelhoenfilet in grand veneursaus	€15,50/pers
Gebakken eendenborst in fine champagnesaus	€13,50/pers
Hertenstoofpotje	€13,50/pers
Everzwijnfilet in portosaus	€16,00/pers
Reefilet in grand veneursaus	€22,00/pers

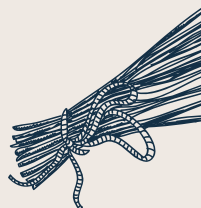


Wijntip bij
onze wildgerechten

- Château La Poudjade 2019, rood (€11,50/fles)
- Passion 2019 (€11,50/fles)

VEGGIE

Vol au veggie (vegetarische versie van de 'vol au vent') 🍷	€13,50/pers
Vegetarische lasagne met gegrilde groenten 🍷	€14,50/pers

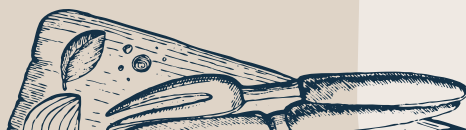


VOOR DE KIDS

Gehaktballetjes in tomatensaus	€4,50/kind
Vol au vent	€5,00/kind
Vol au veggie 🍷	€6,50/kind
Bereid stoofvlees	€5,00/kind

**VUL UW HOOFDGERECHT AAN MET ONZE
BIJGERECHTEN, GROENTEN & SAUZEN**

Zie volgende pagina's (8-9). →




GROENTEN


WARME GROENTEN


Gebakken champignons, boontjes met spek, gebakken erwten, parmezaans tomaatje en worteltjes €6,85/pers

 20 min. op 160°

Appeltjes met veenbessen  €3,00/stuk


Peertjes in rode wijnsaus  €1,30/stuk

Gebakken witloof (vanaf 2 pers)  €2,85/pers

Gebakken erwten en worteltjes met ajuin (vanaf 2 pers)  €2,85/pers

Gebakken champignons (vanaf 2 pers)  €3,00/pers

KOUDE GROENTEN

Koude groentenbuffet  €5,00/pers
Rode bietensalade, frisse groentesalade, tomaatjes, komkommer, boontjes en worteltjes



BIJGERECHTEN

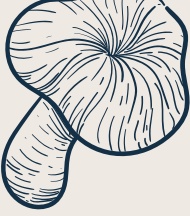
Puree 🍷	€2,00/pers
Wortelpuree 🍷	€2,20/pers
Gratin dauphinois 🍷	€3,00/pers
Verse kroketjes 🍷	€0,35/stuk
Frietjes 🍷	€4,00/kg
Gebakken grillpatatjes 🍷	€2,50/pers
Opgepulde aardappel 🍷	€2,80/stuk
Koude aardappelsalade 🍷	€2,30/pers
Zoete aardappelkroketten 🍷 Enkel verkrijgbaar in december	€0,85/stuk



SAUZEN

Pakket van 4 sauzen 🍷 Tartaar, cocktail, zigeunersaus en Spaanse saus	€2,00/pers
Fine champagnesaus, champignonsaus, grand veneursaus, rode wijnsaus, portosaus, milanesesaus, tomaten-mascarponesaus, madei- rasaus, jachtsaus en maïsonsaus met dragon	€12,00/kg
Groentevissaus en garnaausaus	€14,00/kg
Veganaise 🍷	€16,50/kg





vanaf 2 pers.

FEESTMENU

AMBACHTSMENU

€34,00/pers

i.p.v €38,65/pers

Frisse amuses

Ierse gedroogde lende met
parmezaanse crème en knolselder

Amuse met garnaal, rivierkreeft, lenteui, tomaat en cocktail

Voorgerecht

Gerookte zalmreepjes met kruidenkaas,
bieslook en sesam

Hoofdgerecht

Zachtgegaarde kalkoenbout zonder been
met fine champagnesaus

Gebakken champignons, boontjes met spek,
gebakken erwten, parmezaans tomaatje en worteltjes

Gratin dauphinois



ACTIE AAN TAFEL



FONDUE

Rundsfilet mignon, varkensfilet, kalkoenfilet, kaasbolletjes, kippenbolletjes, specerijenbolletjes, spekvinkjes, st-Michiels worstje

€11,50/pers

FONDUE KIND

Kaasbolletjes, kippenbolletjes, specerijenbolletjes, spekvinkjes, st-Michiels worstje

€5,00/kind

GOURMET VAN DE CHEF

Kaashamburgertje, mini wienerschnitzel, St-Michiels worstje cordon bleu met Brugge goud, slavink, kalfsbrochetje, verse kipfilet lamskotelet, rundsfilet mignon, gyros van de chef

€12,50/pers

GOURMET VEGAN-VEGGIE

Een assortiment van vleesvervangers en rijkelijk versiert met vers fruit en garnituren.

€12,50/pers

GOURMET KIND

Verse kipfilet, kaashamburgertje, Cordon bleu met Brugge goud, mini wienerschnitzel, St-Michiels worstje

€6,70/kind

GOURMET VOOR LIEFHEBBERS (VANAF 2 PERS)

Met het beste uit ons assortiment wild en gerijpt vlees. Er worden vlaggetjes voorzien met de benamingen.

€21,00/pers

STEENGRILL

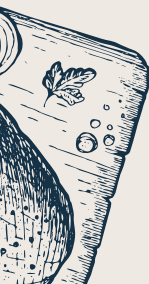
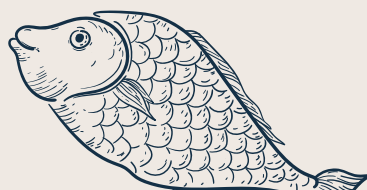
Filet mignon, bras filet pur, lamskotelet, Ardeense filet, kalfsbrochetje, verse kipfilet, hamburgertje, St-Michiels worstje, kalkoensteak, eendenborst

€13,50/pers

TEPPANYAKI (VANAF 2 PERS)

Rundfilet mignon, lamskotelet, kalkoenfilet, chipolata, verse kipfilet, verse zalm, gemarineerd tongrolletje, gekruide coquille, scampisat 

€18,50/pers



ACTIE AAN TAFEL

BURGERFESTIVAL (VANAF 4 PERS)

€17,00/pers

6 soorten burgers

broodjes, groentjes, sausjes, bicky-uitjes, verse uitjes, kaas, augurkjes, ... om zelf uw lievelingscombinatie te maken.

De burgertjes kunnen op een grillplaat gebakken worden en worden voorzien van vlaggetjes met de naam van de burgersoort. Dan is het enkel nog de broodjes vullen met saus, groentjes en toppings voor een gezellige avond met het hele gezin.

WOK (VANAF 5 PERS)

€15,50/pers

Scampi met tuinkruiden, Oosterse kipfilet, varkensreepjes met grillkruiden, rundsreepjes met pepermarinade, 3 soorten groentesamenstellingen, Frans brood, pasta, rijst en Chinese mie. Ook rode wijnsaus, zoetzure saus en zachte room. Tip: begin met de scampi's alvorens u aan de andere gerechtjes begint.

PIZZARETTE (VANAF 4 PERS)

€19,50/pers

Een gezellig moment aan tafel met onze pizzarette.

Beleg je eigen pizzaatjes naar keuze om ze dan zelf te bakken in een oventje.

Wij voorzien 5 pizza bodempjes per persoon die je kan beleggen met verschillende sauzen, groentjes, kazen en garnituren van vlees en vis.

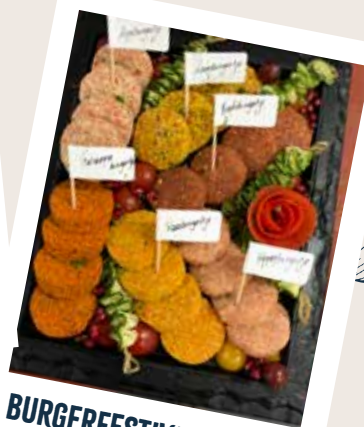
€10 voor
huur pizza-
oven



Wijntip bij onze 'actie aan tafel'-assortiment

- P'tit coup, rood (€11/fles)

WOK



BURGERFESTIVAL

TOPPERS ONDER DE KLASSIEKERS

KAASSCHOTEL (VANAF 4 PERS) 🍷

€15,50/pers

Een assortiment van harde en zachten kazen (300gr/pers) afgewerkt met vers fruit, noten, dadels en vijgen

VLEES & VIS BUFFET 'ROYAL'

€25,50/pers

Standaard vanaf 6 personen, met uitzondering op 24, 25, 31 december en 1 januari: vanaf 3 personen

Schotel met:

- Gerookte zalm
- Gestoomde zalm
- Scampispiesje van tijgergarnalen (2 stuks)
- Forelfilet
- Tongrolletje
- Tonijnsalade van de chef
- Tomaat met garnaal
- Eitje met krabmousse
- Beenham met asperges
- Italiaanse ham met meloen
- Gebakken kippenapero's
- Salami met hazelnoten
- Gebakken rosbeef
- Gebakken varkensgebraad
- Gepresenteerd met vers fruit

Groentjes: tomaat, wortel, komkommer, boontjes, rode bietensalade, frisse groentesalade

Sausjes: tartaar, cocktail, zigeunersaus, Spaanse saus

Koude patatjes en stokbrood

VLEESBUFFET (VANAF 6 PERS)

€21,50/pers

Dit buffet is niet mogelijk tijdens de feestdagen van 20 december t.e.m. 1 januari. We bieden dan wel het 'vlees & vis buffet royal' aan.

Schotel met:

- Beenham met asperges
- Italiaanse ham met meloen
- Gebakken kippenapero's
- Salami met hazelnoten
- Gebakken rosbeef
- Gebakken varkensgebraad
- Gebakken kipfilet
- Gedroogde Ierse lende
- Domshinken
- Eitje met hamsalade
- Eigen bereid kippenwit
- Gepresenteerd met vers fruit

Groentjes: tomaat, wortel, komkommer, boontjes, rode bietensalade, frisse groentesalade

Sausjes: tartaar, cocktail, zigeunersaus, Spaanse saus

Koude patatjes en stokbrood



TOPPERS ONDER DE KLASSIEKERS

VISBUFFET (VANAF 6 PERS)

€29,00/pers

Dit buffet is niet mogelijk tijdens de feestdagen van 20 december t.e.m. 1 januari. We bieden dan wel het 'vlees & vis buffet royal' aan.

- Gerookte zalm
- Gestoomde zalm
- Scampispiesje van tijgergarnalen (2 stuks)
- Forelfilet
- Tongrolletje
- Tonijnsalade van de chef
- Tomaat met garnaal
- Eitje met krabmousse
- Gerookte paling
- Rivierkreeften cocktail
- Haring in dille

Dit wordt elegant op een schotel gepresenteerd met vers fruit

groentjes: tomaat, wortel, komkommer, boontjes, rode bietensalade, frisse groentesalade

Sausjes: tartaar, cocktail, zigeunersaus, Spaanse saus

Koude patatjes en stokbrood



BELEGDE MINISANDWICHES (VANAF 4 PERS)

€10,50/pers

7 belegde sandwiches per persoon

met jonge kaas, beenham, salami, kip met curry, krabsalade, vleessalade en gebakken beenhamsalade, rijkelijk belegd met groentjes.

Indien gewenst kan ander beleg zeker aangevraagd worden! (bv. vegan)

BELEGDE MINIBROODJES HARD & ZACHT (VANAF 4 PERS)

€12,50/pers

7 broodjes per persoon, hard en zacht gemengd,

belegd met jonge kaas, beenham, salami, kip met curry, krabsalade, vleessalade en gebakken beenhamsalade, rijkelijk belegd met groentjes.

Indien gewenst kan ander beleg zeker aangevraagd worden! (bv. vegan)

Niet beschikbaar tussen 20 december en 1 januari

BELEGDE TRAMEZZINI (VANAF 4 PERS)

€11/pers

Italiaanse broodjes belegd met jonge kaas, beenham, salami, kip met curry, krabsalade, vleessalade en gebakken beenhamsalade, rijkelijk belegd met groentjes.

Indien gewenst kan ander beleg zeker aangevraagd worden! (bv. vegan)

Niet beschikbaar tussen 20 december en 1 januari



TOPPERS ONDER DE KLASSIEKERS

GEBRAISEERDE WARME BEENHAM (VANAF 20 PERS)

€17,50/pers

Incl. 6 soorten verse groentjes, 4 soorten koude sausjes, koude aardappeltjes en stokbrood

Warme beenham is de ideale formule voor uw familiefest. Ongelofelijk gemakkelijk en het wordt door iedereen gesmaakt. De warme beenham (hebben wij reeds gebraiseerd) wordt in een warmtecontainer meegegeven die de ham gegarandeerd warm houdt gedurende een tijdspanne van 2 uur.

De beenham van onze trots, het brasvarken, is compleet ontbeend. Het materiaal voor het versnijden van de ham wordt ter beschikking gesteld en het versnijden zelf is zeer gemakkelijk.

U heeft geen culinaire ervaring nodig. De groenten, koude patatjes en sauzen worden geleverd zodat alles onmiddellijk op tafel kan worden geplaatst.



BELEGDE
MINISANDWICHES



MINIBROODJES HARD & ZACHT



GEBRAISEERDE WARME BEENHAM




GEVULDE BEREIDINGEN

GEVULDE KALKOEN (EEN FESTIJN VANAF 8 PERS)

€9,00/pers

Wij ontbenen voor u de kalkoen en vullen deze met een speciale kerstvulling.

De kalkoen is op een lage temperatuur voorgedaard, zodat deze nog slechts 2 à 3 uur in de oven moet. Een gegarandeerd succes!

 nog 2 à 3 uur op 180°

De saus is inbegrepen in de prijs. U hebt de keuze uit archiduc-, grand veneur- of fine champagnesaus.

GEVULDE KWARTEL

€9,00/st

1 pp als voorgerecht, 2 pp als hoofdgerecht

Elegant en verfijnd, uitgebeend en opgevuld met eigen specialiteit.

Saus naar keuze inbegrepen. U hebt de keuze uit archiduc-, grand veneur- of fine champagnesaus.

 35 min. op 170°



GEVULDE KALKOEN €9,00/PERS

WILD, VERS & GERIJPT VLEES

RUNDSVLEES

Aubrac en Limousin: entre cote, cote à l'os, filet pur, filet mignon, tournedos, ...
Buitenlandse toppers in het huis gerijpt: Braziliaanse Picanha, Spaanse rubia gallega, Schotse angus, Ierse rib eye, Saler, ...

KALFSVLEES

Melkkalf, kalfsgebraad, kalfskoteletten, kalfsfilet pur, ...

VARKENSVLEES

Brasvarken of Duke of Berkshire: haasjes, kroontjes, gebrad, ...

LAMSVLEES (TEXEL)

Kroontjes, bouten, lamszadel, koteletjes, ...

GEVOGELTE

Kalkoenfilet, kalkoenbillen, kipfilet, braadkippen, poulet noir, ...
Al ons gevogelte wordt gecontroleerd zodat we de beste kwaliteit kunnen garanderen, zo zal bij ons nooit gespoten of minder kwalitatief vlees verkocht worden.

WILD

Hertenfilet, everzwijnfilet, hazenrug, parelhoen, kwartels, patrijs, ...



DESSERTS

Eigenbereide chocomousse 🍫

€2,45/pers

Assortiment verschillende gebakjes (vanaf 4 personen) 🍪

€8,50/pers

Kaasplankje met 5-tal soorten heerlijke kaas (vanaf 4 personen) 🧀
150 gr/pers

€9,00/pers



Wijntip bij onze kaasschotel

- Le Vin Noir 2018, rood (€12,50/fles)

CADEAUTIPS



Een vic gigante
droge worst van
2 meter lang in
geschenkverpakking

€39,00/stuk



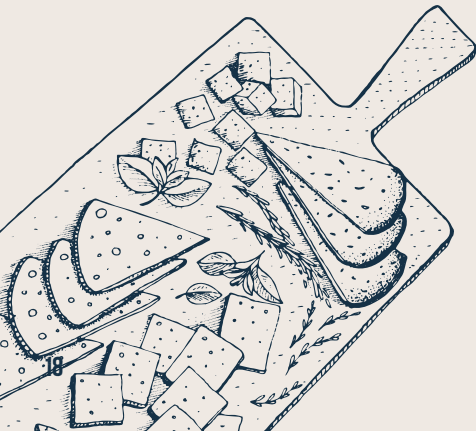
Geschenkpakket:
trio ambachtelijke
confituur, honing en
advocaat Beirens

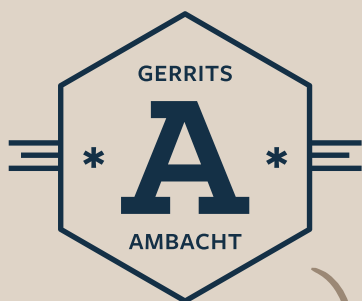
€18,50/stuk



Stijlvolle waardebon
waarvan u de
waarde zelf kunt
bepalen

€ ...





**JOUW GARANTIE
VOOR OVERHEERLIJKE
FEESTEN**

HOE BESTELLEN?

Graag 1 week voor de feestdatum bestellen.

Via mail:

info@gerritsambacht.be

Telefonisch:

050/38.55.80

In de winkel:

Dorpsstraat 61,
8200 Sint-Michiels

Via de website:

www.gerritsambacht.be

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

ma 18/12	Open van 8u-13u
di 19/12	Open van 8u-13u
woe 20/12	Open van 8u-13u
do 21/12	Gesloten
vrij 22/12	Open van 8u-13u
za 23/12	Open van 8u-13u
zo 24/12	Open van 8u-13u
ma 25/12	Open van 8u-13u
di 26/12	Open van 8u-13u
woe 27/12	Open van 8u-13u
do 28/12	Gesloten
vrij 29/12	Open van 8u-13u
za 30/12	Open van 8u-13u
zo 31/01	Open van 8u-13u
ma 01/01	Open van 10u-11u30 enkel om bestellingen af te halen

vanaf 2 januari gelden
de normale openingsuren



BESTEL VIA DE WEBSITE
www.gerritsambacht.be

