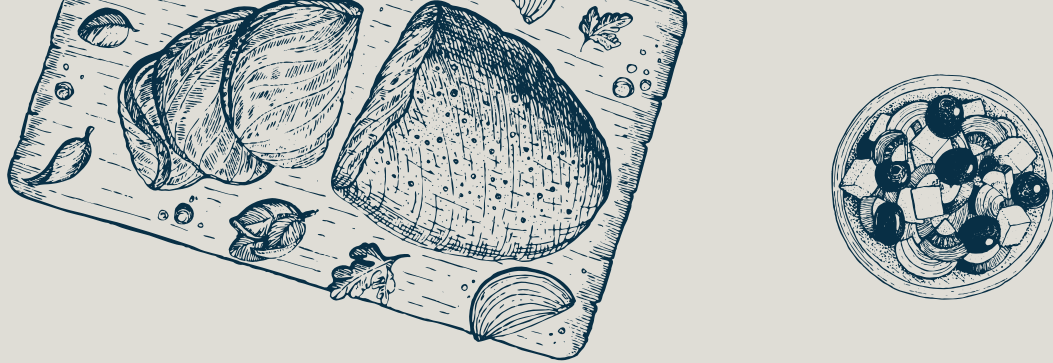


slagerij- traiteur- catering

# FEESTFOLDER


## 2022-2023





## KOUDE APERITIEFHAPJES

### FRISSE AMUSES

Caesar amuse met gegrilde kip, eitjes en Parmezaanse kaas	€2,30/st
Gerookte zalmartaar met appel, curry en bieslook	€2,30/st
Tomatenbruchetta met courgette, ajuin & sesamolie  vegan	€2,30/st


### WAARBORGEN

Alle gerechten worden meegegeven op plateaus, borden, manden, schotels, ...

We rekenen hiervoor volgende waarborgen aan:

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

### KOUDE TAPA'S

<b>Tapasschotel (vanaf 2 personen)</b>	€8,90/pers
Pancetta, Italiaanse ham, gedroogde lerse lende, truffelsalami, filet d'anvers, vic gigant Italiaanse salami, rilette, goud Brugge kaas, tapenades, broodjes, toastjes, ...	
<b>Tapasschotel royal (vanaf 2 personen)</b>	€10,90/pers
Zongedroogde tomaatjes, olijven, gevulde dadels, verschillende soorten kaas, Pancetta, Italiaanse ham, gedroogde lerse lende, truffelsalami, filet d'anvers, vic gigant, Italiaanse salami, rilette, tapenades, broodjes, toastjes, ...	
<b>Duo spiesjes</b>	€2,00/duo
met tomaat, mozzarella en basilicum  veggie	
met dadel, olijf en zongedroogde tomaat  veggie	



SMAKELIJK FEESTEN!



Perfect voor bij de aperitiefhapjes

- Champagne Louise Brison millésime 2015 (€35/fles)
- Crémant d'Alsace 2020 (€19/fles)
- P'tit Coup wit of rosé (€11/fles)

# WARME APERITIEFHAPJES

## WARME HAPJES

**Eigenbereide ovenhapjes gevuld met verfijnde bereidingen** €7,90/doos  
(doos van 10 stuks) 🕒 8 min. op 200°

**Mini tapas warm (vanaf 2 pers)** €7,90/pers  
Scampi du chef, kippenballetje royal, roomdadel met vleeskorst, Bretoens geitenkaasje  
🕒 5 min. op 180°

**Smulsteen met breugelaperitief (vanaf 4 pers)** €8,85/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 (doos 10 stuks)** 🕒 15 min. op 160° €6,00/doos

**Champignons gevuld met roomkaas (vanaf 2 pers)** 🌿 veggie €4,30/pers  
3 stuks per persoon 🕒 6-8 min. op 190°

**Smeltkaasje met confijt, nootjes en broodjes (voor 2 personen)** €9,80/stuk van 2 pers  
🕒 kaasje in aluminiumfolie, 20 min. op 180° 🌿 veggie

## SOEPEN

**Tomatenroomsoep met balletjes** €3,95/liter

**Aspergeroomsoep** 🌿 veggie €3,95/liter

**Courgettesoep met roomkaas** 🌿 veggie €3,95/liter

**Kreeftensoep van het huis** €7,80/liter

**i** Bij alle soepen altijd extra balletjes verkrijgbaar.

SMULSTEEN MET BREUGELAPERITIEF

SMELTKAASJE €9,80/STUK (2PERS)



# VOORGERECHTEN

## KOUDE VOORGERECHTEN

**Parelmoersalade met kurkuma, groentjes en kipfilet** €9,50/pers

**Zalmtartaar met bieslook, tomaatjes en graantjesvinaigrette** €9,50/pers

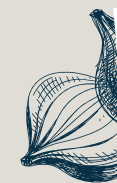
**Carpaccio van ons Limousin (rund), Parmezaanse kaas en truffelolie** €9,50/pers

**Tomatencarpaccio met burrato (mozzarella) op wijze van de chef** 🌿 veggie €10,00/pers



### Wijntip bij onze koude voorgerechten

- Chateau du Donjon 2021, wit (€11,50/fles)



CARPACCIO LIMOUSIN €9,50/PERS

## WARME VOORGERECHTEN

**Sint-jakobsschelp rijkelijk gevuld met coquilles, zalm, scampi en vissaus** €9,50/pers

🕒 20 min. op 175°

**Vispannetje met zalm, kabeljauw, krab, scampi en witte wijnsaus** €9,50/pers

🕒 20 min. op 160°

**Penne met gestoomde groenten, Parmezaanse kaas en oregano** €9,50/pers

🕒 20 min. op 160°C 🌿 veggie

**Pasta met beenham, spek, champignons en kaassaus** €9,50/pers

🕒 20 min. op 160°C

**Tongrolletjes met groentevissaus van de chef en pasta (3stuks)** €10,75/pers

🕒 20 min. op 160°C

**Gebakken zalmfilet in dragonsaus van de chef en pasta** €10,75/pers


🕒 20 min. op 160°C



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
Kabeljauwhaasje met garnaausausje	€15,00/pers
Tongrolletje 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 2021, wit (€12,95/fles)

### VLEES

Kalkoenfilet met tomaten-mascarponeaus en zongedroogde tomaten	€13,00/pers
Kalkoenorloff in de champignonsaus	€12,00/pers
Bras ossobuco alla milanese	€12,00/pers
Varkenswangetjes van het brasvarken	€13,00/pers
Varkenshaasje in de grandvенеursaus	€13,50/pers
Bras beenham in zoetzure saus	€10,00/pers
Rundstong in madeirasaus	€13,50/pers
Lamskroon in tijmsaus (Texels lam van Sluis)	€18,50/pers
Kalfsgebraad in fine champagnesaus	€13,50/pers




#### Wijntip bij onze vleesgerechten

- Côteaux Bourguignons 2020, rood (€12,50/fles)
- Château de Bagnoles-Les combes 2018, rood (€11,50/fles)

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

### WILD

Parelhoenfilet in grand veneursaus	€14,50/pers
Gebakken eendenborst in fine champagnesaus	€13,50/pers
Hertenstoofpotje	€13,50/pers
Everzwijnfilet in portosaus	€16,00/pers
Hazenrug in rode wijnsaus	€26,50/pers
Reefilet in grand veneursaus	€21,00/pers

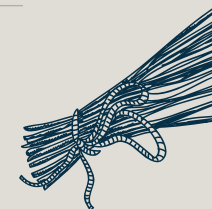


#### Wijntip bij onze wildgerechten

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

### VEGGIE

Gevulde groene kool bladeren met groentjes, corn, ananas en kaas in tomatensaus van het huis	€13,50/pers
--	-------------

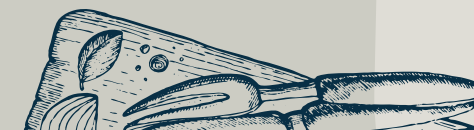


### VOOR DE KIDS

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

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

Zie volgende pagina's (8-9). 



# GROENTEN, BIJGERECHTEN & SAUZEN

## WARME GROENTEN

Bloemkool en broccoli met kaassaus, Parmezaanse tomaat, boontjes en worteltjes 🕒 20 min. op 160°	€6,50/pers
Appeltjes met veenbessen	€2,85/stuk
Peertjes in rode wijnsaus	€1,20/stuk
Gebakken wiltoef (vanaf 2 pers)	€2,85/pers (200 gr)
Gebakken erwten en worteltjes met ajuin (vanaf 2 pers)	€2,85/pers (200 gr)

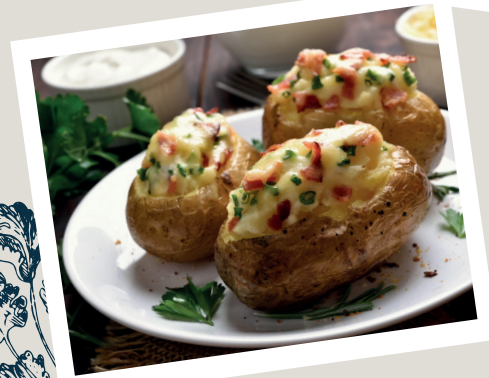
## KOUDE GROENTEN

**Fris groentenbuffet**  
Rode bietensalade, frisse groentesalade, tomaatjes, komkommer, worteltjes, boontjes

€4,85/pers

## BIJGERECHTEN

Puree	€2,00/pers
Wortelpuree	€2,20/pers
Gratin dauphinois	€2,50/pers
Verse kroketjes	€0,35/stuk
Frietjes	€3,50/kg
Gebakken grillpatatjes	€2,50/pers
Opgevulde aardapel	€2,50/stuk
Koude aardappelsalade	€2,30/pers
Tagliatelle pasta	€2,00/pers
Gebakken stokbrood	€2,00/stuk



# GROENTEN, BIJGERECHTEN & SAUZEN

## EIGEN BEREIDE SAUZEN

<b>Pakket van 4 sauzen</b> Tartaar, cocktail, zigeunersaus en Spaanse saus	€1,50/pers
Fine champagnesaus	€11,50/kg
Champignonsaus	€11,50/kg
Grand veneursaus	€11,50/kg
Rodewijnsaus	€11,50/kg
Tijmsaus	€11,50/kg
Portosaus	€11,50/kg
Milanesesaus	€11,50/kg
Tomaten-mascarponesaus	€11,50/kg
Madeirasaus	€11,50/kg
Jachtsaus	€11,50/kg
Maisonsaus met dragon	€11,50/kg
Groentevissaus	€13,00/kg
Garnaalsaus	€13,00/kg



vanaf 2 pers.

## FEESTMENU'S



### MENU VAN MARJOLEIN

€34,00/pers i.p.v. €36,50/pers

#### Frisse amuses

Caesar amuse met gegrilde kip en ei  
Zalmtartaar van gerookte zalm met appel en curry

#### Voorgerecht

Tomatencarpaccio met burrata (mozzarella)  
op wijze van de chef

#### Hoofdgerecht

Kalkoenfilet met tomaten-mascarponesaus en  
zongedroogde tomaten  
Bloemkool en broccoli met kaassaus, Parmezaanse tomaat,  
boontjes en worteltjes  
Grillpatatjes



### MENU VAN GERRIT

€32,00/pers i.p.v. €35,00/pers

#### Hapje

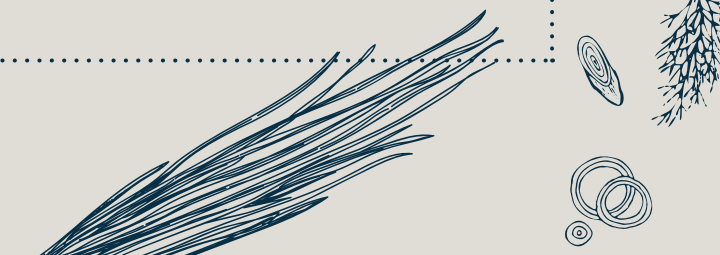
Opgevulde champignons met roomkaas

#### Voorgerecht

Zalmtartaar met bieslook, tomaatjes en graantjesvinaigrette

#### Hoofdgerecht

Gebakken eendenborst in de fine champagnesaus  
Bloemkool en broccoli met kaassaus, Parmezaanse tomaat,  
boontjes en worteltjes  
Gratin dauphinois



## ACTIE AAN TAFEL

### FONDUE

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

€10,00/pers

### FONDUE KIND

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

€4,75/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

€11,00/pers

### GOURMET KIND

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

€6,00/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

€12,00/pers

### TEPPANYAKI (VANAF 2 PERS)

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

€16,50/pers

### BURGERFESTIVAL (VANAF 4 PERS)

U krijgt 6 soorten burgers, broodjes, groentjes, sausjes, bicky-uitjes, verse uitjes, kaas, augurkjes, ... om zelf uw lievelingscombinatie te maken. Voor ieder wat wils. Door het verschillend aanbod heeft elke burger zijn eigen smaak. 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.

€17,00/pers

### WOK (MIN. 5 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.

€15,00/pers



#### Wijntip bij onze 'actie aan tafel'-assortiment

- P'tit coup, rood (€11/fles)

#### Wijntip bij onze kaasschotel

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



**BURGERFESTIVAL (P.11)**

**FONDUE (P.11) €10,00/PERS**

**TEPPANYAKI (P.11) €16,50/PERS**

**VLEESBUFFET €19,50/PERS**

# TOPPERS ONDER DE KLASSIEKERS

## KAASSCHOTEL (VANAF 4 PERS)

€14,50/pers

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

## VLEES & VIS BUFFET 'ROYAL' (VANAF 6 PERS)

€24,00/pers

Enkel 24, 25, 31 december en 1 januari vanaf 3 personen

- 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

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**

## VLEESBUFFET (VANAF 6 PERS)

€19,50/pers

Enkel 24, 25, 31 december en 1 januari vanaf 3 personen

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

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**



**VLEESBUFFET €19,50/PERS**

## TOPPERS ONDER DE KLASSIEKERS

### VISBUFFET (VANAF 6 PERS)

Enkel 24, 25, 31 december en 1 januari vanaf 3 personen

- 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**

€28,00/pers



VISBUFFET

€28,00/PERS

### BELEGDE MINISANDWICHES (VANAF 4 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!

€9,00/pers



BELEGDE MINISANDWICHES

### BELEGDE MINIBROODJES HARD & ZACHT (VANAF 4 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!

€10,50/pers



MINIBROODJES HARD & ZACHT

### BELEGDE TRAMEZZINI (VANAF 4 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!

€9,00/pers



## TOPPERS ONDER DE KLASSIEKERS

### GEBRAISEERDE WARME BEENHAM (MIN 20 PERS)

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

€16,50/pers

Warme beenham is de ideale formule voor uw familiefeest. Ongelofelijk gemakkelijk en het wordt door iedereen gesmaakt. De warme beenham (hebben wij reeds gebraseerd) 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.



GEBRAISEERDE WARMER BEENHAM






## GEVULDE BEREIDINGEN

### GEVULDE KALKOEN (EEN FESTIJN VANAF 8 PERS)

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

De kalkoen is op een lage temperatuur voorgegaard, 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.

€8,80/pers

### GEVULDE KWARTEL

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°

€8,85/st

## 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

Bbrasvarken of Duke of Berkshire): haasjes, kroontjes, gebraad, ...

### 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, ...







## HOE BESTELLEN?

Graag 1 week voor de feestdatum bestellen.

Via mail:  
[info@gerritsambacht.be](mailto:info@gerritsambacht.be)

Telefonisch:  
050/38.55.80

In de winkel:  
Dorpsstraat 61,  
8200 Sint-Michiels

## OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

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

vanaf 2 januari gelden  
de normale openingsuren



**BESTEL NU OOK ONLINE**

[www.gerritsambacht.be](http://www.gerritsambacht.be)



**MAAK ER EEN LEUK FEEST VAN!**