

## Aperitief- en tapasschotels

- Aperitiefschotel (voor ongeveer 4 personen)**

Saltufosalami - mix van olijven - Italiaanse ham - assortiment kaasblokjes – zongedroogde tomaatjes met basilicum en parmezaanse kaas – huisbereide droge worstjes

**25,00 €/schotel**
- Mini-tapasschotel**

Olijven – minibatoens – peppadew – haring in curry – chorizo – saltufo – salami Abbruzese - assortiment kaasblokjes – tête de moine roosjes – 2 soorten tapenade met grissini – spiesje mozzarella & zongedroogd tomaatje

**11,00€/pp**
- Klassieke tapasschotel**

Olijven – anjovis – haring in curry – minibatoens – salami Abbruzese – lomo – pancetta – chorizo – notensalami – Italiaanse hesp – assortiment kaasblokjes – tête de moine roosjes – 2 soorten tapenade met grissini – wrap – rilette met toastjes – spiesje mozzarella & zongedroogd tomaatje

**14,00€/pp**
- Tapasschotel deluxe**

Olijven – ansjovis – haring in curry – minibatoens – peppadew – salami Abbruzese – lomo – saltufo – assortiment kaasblokjes – tête de moine roosjes – 2 soorten tapenade met grissini – Italiaanse hesp met meloen – mini-bagel met gerookte zalm – praline van rilette – peperkoekhapje met foie gras – rundscarpaccio – scampi met tartaar – hapje volgens inspiratie van de chef

**19,00€/pp**

*Opgelet: Tapasschotel mini / klassiek / deluxe: vanaf 4 personen! Indien voor minder dan 4 personen besteld wordt, wordt een supplement van 2,00€ p.p. aangerekend!*

## Zomerse buffetten

- Koud vleesbuffet:**

Hesp met asperges, gebakken rosbief, Parmaham met meloen, salami met serranoham, rundsfilet van het huis, Parijzerworst, filet de sax, kippewit met tuinkruiden, mosterdspek en ovengebakken paté

**21,00 €/p.p.**
- Duo van vis- en vleesbuffet:**

Gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat met grijze garnalen, tongrol, scampi, gebakken rosbief, hesp met asperges, Parmaham met meloen, rundsfilet van het huis, salami met serranoham

**31,00 €/p.p.**
- Koud visbuffet:**

Gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, scampi, tongrol, tomaat met grijze garnalen, gerookte forelfilet, gerookte makreel en gamba

**35,00 €/p.p.**
- Luxebuffet:**

Gepocheerde zalm, gerookte zalm, tomaat met grijze garnalen, tongrol, gerookte forelfilet, oester, Vitello tonato, foie gras met uienconfijf, rundscarpaccio, gebakken rosbief, hesp met asperges en Parmaham met meloen

*Topper!*

**37,50 €/p.p.**

**Inbegrepen: 3 bijpassende sausjes en koude groenten, keuze uit koude aardappelsalade of frietjes.**

- Zuiders buffet: (vanaf 6 personen!)**

Rundscarpaccio, vitello tonato, salade Niçoise, meloen met Italiaanse ham, gerookte zalm met garnituur, zuiderse pastasalade, assortiment mediterrane wraps, tomaat-mozarella, boontjes met vinaigrette en rode ui, foccaciabrood, aardappelsalade

*Topper!*

**33,00 €/p.p**

## Barbecue-assortiment

## Voor bij de apéro:

- Fakkeltje
- kippebrazade
- Scampibrochet (4 stuks)
- mini-hamburger brochette
- Gambaspiesje
- apirio's
- Merguezspies
- kip-curry-balspies
- Bernerworstje (gerookt kaasworstje)
- grillworst natuur of toskaanse grillworst (met zongedroogde tomaatjes en kaas)

## Keuze uit verschillende worsten:

- Barbequeworst
- witte pensen (natuur of met kaas en spek)
- Kippeworst
- grillworst natuur
- Merguez
- toskaanse grillworst (met kaas en zongedroogde tomaatjes)
- Chipolata
- bernerworstje (gerookt kaasworstje)

## Keuze uit verschillende brochettes:

- Rundsbrochette
- apiribrochette (5 stuks)
- Kippebrochette
- kip-curry-balspies (5 stuks)
- Varkensbrochette
- mini-hamburger brochette (3 stuks)
- gemengde brochette
- scampibrochette

## Een heerlijk stukje vlees om te grillen:

- steak maison (gemarineerd biefstuk 1<sup>ste</sup> keus)
- chateaubriand
- côte à l'os (natuur of gemarineerd)
- gekruide ribben
- lamskroontje
- lamskotelet
- snede van de lamsbout (op aanvraag)
- gemarineerde kipfilet
- gemarineerde pilons (kippe-onderbouten)
- barbecue-spek
- huisbereid ovenspek
- huisbereide beenhesp
- gekruide varkenslapjes / mosterdsteaks
- varkenshaasje in rozemarijn
- varkensmédaillon (varkenshaasje in jasje van gerookt spek)
- ardeens varkenshaasje
- ardeens gebraad
- siciliaans varkenshaasje

## Barbeque-apéroschotel Vanaf 4 personen

**18,00 € p.p.**

Een gevarieerd assortiment barbequetapas: fakkeltje, apirio's, gambaspies, witte pensbrochet, grillworstbrochet, lamskotelet, merguezspies, BBQ-spek, beenhespspies, rundsbrazade en kippebrazade

### Extra's:

- Koude groenten 4,50€/p.p.
- bakpatatjes natuur 2,00€/p.p.
- Aardappelsalade van het huis 2,50€/p.p.
- Krielaardappeltjes met lookboter 2,50€/p.p.
- Opgevlude aardappel 2,50€/stuk
- Verse frietjes 5,00€/zak
- Pastasalade (zomerpasta of zuiderse pasta) prijs / kg
- Koude sausjes: mayonaise, tartaar, cocktail, hamburgersaus,... 1,50€/p.p.
- Warme sausjes : béarnaise, pepersaus, roze pepersaus, champignonsaus, ... prijs / liter

## Gezellig tafelen...

- **Gourmet:** **13,50 €/p.p.**  
Chateaubriand, rundshamburger met kruidenboter, gemarineerd lamskoteletje, Kalkoenbrochetje, kalkoenhaasje in spekjasje, chipolata, Ardeens gebraad, cordon bleu
- **Kindergourmet:** **7,50 €/p.p.**  
Biefstukje, chipolata, hamburger, kalkoenbrochetje, cordon bleu
- **Fondue:** **12,50 €/p.p.**  
Rundsvlees wit-blauw, kalkoenhaasje, Ardeens gebraad, chipolata, 3 soorten gehaktballetjes
- **Teppanyaki:** **18,00 €/p.p.**  
Chateaubriand, rundshamburger met kruidenboter, kalkoenbrochetje, kalkoenhaasje in spekjasje, lamskroontje, chipolata, scampibrochetje, gemarineerd zalmhaasje

## 3 bijpassende sausjes inbegrepen!

- **Mini-hamburgerparty:** vanaf 4 personen! **16,50€/p.p.**  
Assortiment van 5 hamburgertjes, 5 mini-broodjes per persoon, bijpassende sausjes en garnituur (uiringen, bicky-uitjes, rucola, tomaat, worteltjes, gemengde sla,...)

## Kaasplank van het huis

**17,00 €/p.p.**

Een assortiment fijne kazen (250 g/p.p.), afgewerkt met vers fruit, notenmix en tête de moine roosjes  
Een assortiment broodjes (5 stuks p.p.) kan bijbesteld worden aan 3,00 € p.p.

## Broodjes

Opgevlude minibroodjes met groentjes

**1,50 €/stuk**

!! Door de voortdurende marktschommelingen zijn de prijzen gevoelig voor aanpassingen. De meest actuele prijs vindt u steeds terug op onze website.

Slagerij Birgen Hoste, Vichtesteenweg 159, 8540 Deerlijk  
056/77.73.90 of 0478/22.63.60  
[www.slagerijhostedeerlijk.be](http://www.slagerijhostedeerlijk.be)

Bestellen gebeurt bij voorkeur telefonisch, per sms of whatsapp, of per mail: [birgen.hoste@telenet.be](mailto:birgen.hoste@telenet.be)

Gesloten op donderdag en zondagnamiddag.

Volg ons op Facebook!