

Gezelligheidsschotels

Gourmet chateaubriand, rundshamburger met kruidenboter, lamskoteletje, kalkoenbrochetje, kalkoenhaasje in spekjasje, chipolata, Ardeens gebraad, cordon bleu	13,50€
Gourmet royal assortiment gourmet zonder Ardeens gebraad + hertekalfilet	16,00€
Kindergourmet biefstuk, chipolata, hamburger, kalkoenbrochetje, cordon bleu	7,50€
Fondue (400 g vlees per persoon)	12,50€
rundsvlees wit-blauw, kalkoenhaasje, Ardeens gebraad, en 3 soorten gehaktballetjes	
Fondue royal (400 g vlees per persoon)	16,00€
assortiment fondue zonder Ardeens gebraad + hertekalfilet	
Teppanyaki chateaubriand, rundshamburger, chipolata, kalkoenbrochetje, kalkoenhaasje, lamskroontje, scampibrochetje, zalmhaasje	18,00€
Supplement koude sausjes	p.p 1,50€
Supplement koude groenten	p.p 4,50€
Supplement warme groenten	p.p 6,00€
Supplement koude aardappelsalade (250g p.p.)	p.p 2,50€

Koude buffetten

Koud vleesbuffet hesp met asperges, gebakken rosbief, Parmaham met meloen, salami met serranoham, rundsfilet, Parijzerworst, filet de sax, kippenwit met tuinkruiden, mosterspek en ovengebakken paté	21,00€
Duo van vis- en vleesbuffet gepocheerde en gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat garnaal, tongrol, scampi, rosbief, hesp met asperges, Parmaham met meloen, rundsfilet, salami met Serranoham	28,50€

Koud visbuffet gepocheerde en gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat garnaal, scampi, tongrol, gerookte forelfilet, gerookte makreel en gamba	31,00€
Luxebuffet gepocheerde en gerookte zalm, tomaat met grijze garnalen, tongrol, gerookte forel, oester, vitello tonnato, foie gras met uienconfijt, rundscarpaccio, gebakken rosbief, hesp met asperges en Parmaham met meloen	36,00€

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

Kaasplank van het huis Een assortiment fijne kazen (250g p.p.), afgewerkt met vers fruit, notenmix en tête de moine roosjes	16,00€ p.p.
Assortiment broodjes (5 stuks p.p.)	3,00€ p.p.

Hamburgerparty 5 minihamburgers, 5 mini-broodjes, sausjes en garnituur	16,50€/p.p
---	------------

SLAGERIJ - TRAITEUR

HOSTE

www.slagerijhostedeerlijk.be

Praktische informatie

Bestellen kan in de winkel (u ontvangt dan een bestelbon) of
via mail (u krijgt een bestelbonnummer). Deze bestelbon of
-nummer NIET vergeten bij afhaling!

Voor alle uitgeleende schotels, borden,... vragen wij een
WAARBORG die u achteraf cash terug krijgt (als alles proper
en ongeschonden is). Gelieve deze waarborg CASH te betalen
bij het afhalen van uw bestelling.

Om technische problemen met bancontact tijdens de drukke
eindejaarsperiode te vermijden, raden wij u aan zoveel
mogelijk CASH te betalen.

Mogen wij u vriendelijk vragen om TIJDIG te bestellen!

- tegen zaterdag 16 december voor kerstavond
- tegen zaterdag 23 december voor oudejaarsavond

OPGELET: op zondag 24/12 en 31/12 kunnen enkel nog
bestellingen opgehaald worden. Vers vlees, charcuterie,...
dienen op voorhand besteld te worden!

Openingsuren tijdens de feestdagen:

- Do 21/12: gesloten (sluitingsdag)
- Vrij 22/12: open van 8u - 12.30u en 14u - 19u
- Zat 23/12: gesloten
- Zo 24/12: 10u - 16.30u (enkel afhaling)
- Ma 25/12 en di 26/12: gesloten
- Woe 27/12: open van 8u - 12.30u en 14u - 18u
- Do 28/12: gesloten (sluitingsdag)
- Vrij 29/12: open van 8u - 12.30u en 14u - 18u
- Zat 30/12: gesloten
- Zo 31/12: 10u - 16.30u (enkel afhaling)
- Ma 1/1 t.e.m. do 4/1: gesloten

Terug open vanaf vrijdag 5 januari 2024.

Birgen en zijn team wensen u een culinair 2024 toe!

Slagerij - Traiteur Birgen Hoste

Eindejaarsfolder
2023 - 2024



Culinaire inspiratie

Vichtesteenweg 159, 8540 Deerlijk

Tel: 056/77-73-90

GSM: 0478/22.63.60

Email: birgen.hoste@telenet.be

www.slagerijhostedeerlijk.be

Apéro - koude hapjes

Glaasje Breydelhammousse	1,75€
Glaasje met mousse van gerookte forel	2,25€
Wrap met gerookte zalm en kruidenkaas (2 st. p.p.)	1,50€
Wrap met vitello tonnato en rucola (2 stuks p.p.)	1,75€
Mini-bagel met gerookte zalm, dille en kruidenkaas	1,75€
Gebakken scampi met tartaar	2,00€
Mini-meloen met Parmaham	2,25€
Mini-carpaccio van rundsvlees met garnituur	3,00€
Mini-vitello tonnato	3,50€
Potje foie gras met uienconfijt	3,50€
Peperkoekhapjes met foie gras en honing	3,00€

Apéro - warme hapjes

Apirio van het huis (gekruid kippenboutje)	0,75€
Ovenhapje met kaas en hesp	1,00€
Ovenhapje pizza	1,00€
Bladerdeeghapje met escargot en lookboter	1,75€
Mini sint-jakobsschelpje	2,25€
Gegratineerde oester	3,00€

Tapasshotels

Mini-tapasshotel per persoon 11,00€

olijven / mini-batoens / peppadew / haring in curry / chorizo / saltufo / Abbruzese salami / kaasblokjes / tête de moine roosjes / 2 soorten tapenade met dippertjes / spiesje mozzarella en zongedroogd tomaatje

Klassieke tapasshotel per persoon 14,00€

olijven / ansjovis / haring in curry / mini-batoens / Abbruzese salami / lomo / pancetta / chorizo / notensalami / Italiaanse hesp / kaasblokjes / tête de moine roosjes / wrap / 2 soorten tapenade met dippertjes / rillette met toastjes / spiesje mozzarella-tomaat

Tapasshotel deluxe per persoon 19,00€

olijven / ansjovis / haring in curry / mini-batoens / peppadew / salami Abbruzese / lomo / saltufo / kaasblokjes / tête de moine roosjes / 2 soorten tapenade met dippertjes / hesp met meloen / carpaccio van rundsvlees / mini-bagel met gerookte zalm / praline van rillette / peperkoekhapjes met foie gras / scampi met tartaar / hapje van de chef

Tapasshotel: vanaf 4 personen!

Indien minder dan 4 personen: supplement van 2,00€ p.p.!

Aperitiefschotel (voor ±4 pers.) per schotel 25,00€

saltufo / mix van olijven / Italiaanse ham / kaasblokjes / zongedroogde tomaatjes / huisbereide droge worstjes

Assortiment luxehapjes (8 stuks) 20,00€/box

*Blini met gerookte zalm en crème van mierikswortel

*Tortilla kip-tikka

*Blini met crème van witte zomert truffel en champignon

*Peperkoekhapje met foie gras en honing

Mini-lookbroodjes 8,00€/8 st

Afgewerkt met spek en kaas. Heerlijk bij een tapasplank, camembert in de oven, soep, of gewoon als aperitiefhapje

Koude voorgerechten

Rundscarpaccio met garnituur	13,00€
Vitello tonnato	15,50€
Gerookte zalm met garnituur	12,00€

Warme voorgerechten

Kikkerbiljetjes (8 stuks) met lookboter	12,00€
Scampi van de chef (5 stuks)	11,00€
Vispannetje (tong/zalm/kabeljauw/scampi)	13,00€
Tongfilets (3 stuks) in romig vissausje	13,00€
Halve kreeft in de oven met tomaat, lookboter en groene kruiden	20,00€

Soepen

Tomatenroomsoep	5,00€/1
Boschampignonroomsoep	6,00€/1
Broccoli-bloemkoolsoep	5,50€/1
Aspergeroomsoep	6,00€/1
Kreeftenbisque	12,00€/1

Hoofdgerechten - Vlees

Orlofgebraad in kaassaus	17,00€
Kalkoengebraad in roze pepersaus	19,00€
Ardeens gebrad in mosterdsaus	19,00€
Varkenshaasje in mosterdsaus	20,00€
Varkenswangetjes in biersausje	21,50€
Reeragout in rode wijnsaus	24,00€
Parelhoenfilet in wintersausje	26,50€
Filet van hertekalf in grand veneursaus	29,50€

Inbegrepen: warme groenten (boontjes in spek, stronkje witloof, gestoofde worteltjes en appeltje met veenbessen) en keuze uit kroketten (5 stuks), aardappelpuree of gratin dauphinois

Hoofdgerechten - Vis

Tongfilets (6 stuks) op Oostendse wijze met prei en torentje van puree	16,00€
Vispannetje (tong/zalm/kabeljauw/scampi) in romig vissausje met torentje van puree	18,50€
Gebakken zalmoot met béarnaisesaus, trostomaatjes en linguine	18,50€
Halve kreeft met tomaat, lookboter en groene kruiden en linguine	22,50€
Volledige kreeft (ongeveer 400 gr) met tomaat, lookboter en groene kruiden en linguine	35,00€

Menu 1 39,00€

Aspergeroomsoep

Vispannetje in romig vissausje

Parelhoenfilet in fine champagnesaus, warme groenten en aardappelgratin of kroketjes (5)

Menu 2 46,00€

Kreeftebisque

Tongrolletjes (3 stuks) in witte wijnsaus

Filet van hertekalf in grand veneursaus, warme groenten en aardappelgratin of kroketjes (5)