

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

30,00 €/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

12,50€/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

15,00€/pp
- Tapasschotel deluxe**

Olijven – anjovis – 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

20,00€/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!

Aperitiefhapjes - koud

-Glaasje met mousse van gerookte forel		2,50€
-Wrap met gerookte zal en kruidenkaas (2 stuks p.p.)		2,00€
-Wrap met vitello tonato en rucola (2 stuks p.p.)		2,00€
-Mini-bagel met gerookte zalm, dille en kruidenkaas		1,75€
-Gebakken scampi met tartaar		2,25€
-Mini-parmaham met meloen		2,50€
-Mini-carpaccio van rundsvlees met garnituur		3,00€
-Mini-vitello tonnato		3,50€
-Mini beef black pepper met rucola en parmezaanse kaas	<i>Nieuw!</i>	3,00€
-Mini steak tartaar	<i>Nieuw!</i>	3,00€
-Hapje met witte asperges, gerookte zalm en mimosa van ei	<i>Nieuw!</i>	3,00€
-Peperkoekhapje met foie gras en honing		3,50€
-Potje met foie gras en uienconfijt		3,75€

Aperitiefhapjes – warm

-Apirio van het huis (gekruid kippenboutje)		0,75€
-Ovenhapje met kaas en hesp		1,25€
-Ovenhapje pizza		1,25€
-Mini-lookbroodjes (8 stuks), afgewerkt met spek en geraspte kaas		8,00€

Koude voorgerechten

-Gerookte zalm met garnituur		13,00€
-Tomaat mozzarella met gerookte zalm		13,00€
-Rundscarpaccio met garnituur		14,00€
-Vitello Tonnato		16,50€

Warme voorgerechten

-Scampi van de chef (5 stuks)		12,00€
-Vispannetje (tongrolletje / zalm / kabeljauw / scampi)		14,00€
-Tongfilets (3 stuks) in romig vissausje		14,00€

Hoofdgerechten – vlees

-Orlofgebraad in kaassaus	17,00€
-Kalkoengebraad in roze pepersaus	21,00€
-Varkenshaasje in mosterdsaus	21,00€
-Varkenswangetjes in biersausje	22,50€
-Parelhoenfilet in druivensausje	26,50€

Inbegrepen: warme groentemix en keuze uit kroketten (5 stuks), aardappelpuree of gratin dauphinois

Hoofdgerechten – vis

-Tongfilets (6 stuks op Oostendse wijze met prei en torentje van puree	17,00€
-Vispannetje (tongrolletje / zalm / kabeljauw / scampi) in romig vissausje met puree	20,50€
-Gebakken zalmoot met béarnaisesaus, trostomaatjes en linguine	22,00€

Zomerse buffetten

- **Koud vleesbuffet:** **25,00 €/p.p.**
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
- **Duo van vis- en vleesbuffet:** **31,00 €/p.p.**
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
- **Koud visbuffet:** **35,00 €/p.p.**
Gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, scampi, tongrol, tomaat met grijze garnalen, gerookte forelfilet, gerookte makreel en gamba
- **Luxebuffet:** *Topper!* **38,00 €/p.p.**
Gepocheerde zalm, gerookte zalm, tomaat met grijze garnalen, tongrol, gerookte forelfilet, oester, Vitello tonnato, foie gras met uienconfijt, rundscarpaccio, gebakken rosbief, hesp met asperges en Parmaham met meloen

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

- **Zuiders buffet:** (vanaf 6 personen!) *Topper!* **35,00 €/p.p.**
Rundscarpaccio, vitello tonnato, 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

Barbeque-assortiment

Voor bij de apéro:

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

Keuze uit verschillende worsten:

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

Keuze uit verschillende brochettes:

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

Een heerlijk stukje vlees om te grillen:

- steak maison (gemarineerd biefstuk 1^{ste} 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)
- barbeque-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

Toppertje!

18,00 € p.p.

Een gevarieerd assortiment barbequetapas: fakkeltje, apirio's, gambaspies, witte pensbrochet, grillworstbrochet, spiesje van lamsfilet, merguezspies, BBQ-spek, tonijnspies, rundsbrochette 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.
- Opgevulde aardappel 3,25€/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, (roze) pepersaus, champignonsaus, mosterdsaus,... prijs / liter

Gezellig tafelen...

- **Gourmet:** **15,00 €/p.p.**
Chateaubriand, rundshamburger met kruidenboter, gemarineerd lamskoteletje, Kalkoenbrochetje, kalkoenhaasje in spekjasje, chipolata, Ardeens gebrad, cordon bleu
- **Kindergourmet:** **8,50 €/p.p.**
Biefstukje, chipolata, hamburger, kalkoenbrochetje, cordon bleu
- **Fondue:** **14,50 €/p.p.**
Rundsvlees wit-blauw, kalkoenhaasje, Ardeens gebrad, chipolata, 3 soorten gehaktballetjes
- **Teppanyaki:** **19,50 €/p.p.**
Chateaubriand, rundshamburger met kruidenboter, kalkoenbrochetje, kalkoenhaasje in spekjasje, lamskroontje, chipolata, scampibrochetje, gemarineerd zalmhaasje

Supplement koude sausjes: 1,50€ per persoon

- **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

18,00 €/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

1,80 €/stuk

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

Deze folder vervangt alle voorgaande.

Slagerij Birgen Hoste, Vichtesteenweg 159, 8540 Deerlijk

056/77.73.90 of 0478/22.63.60

www.slagerijhostedeerlijk.be

Bestellen gebeurt bij voorkeur telefonisch, per sms of whatsapp, of per mail:

birgen.hoste@telenet.be

Gesloten op donderdag en zondagnamiddag.

Volg ons op Facebook!