

Gezelligheidsschotels

Gourmet 17,00€
chateaubriand, rundshamburger met kruidenboter, lamskoteletje, kalkoenbrochetje, kalkoenhaasje in spekjasje, chipolata, Ardeens gebraad, cordon bleu

Gourmet royal 21,00€
assortiment gourmet zonder Ardeens gebraad + hertekalffilet

Kindergourmet 9,50€
biefstuk, chipolata, hamburger, kalkoenbrochetje, cordon bleu

Fondue 15,00€
rundsvlees wit-blauw, kalkoenhaasje, Ardeens gebraad, en 3 soorten gehaktballetjes

Fondue royal 19,50€
assortiment fondue zonder Ardeens gebraad + hertekalffilet
Teppanyaki 22,00€
chateaubriand, rundshamburger, chipolata, kalkoenbrochetje, kalkoenhaasje, lamskroontje, scampibrochetje, zalmhaasje

Supplement koude sausjes p.p 2,00€
Supplement koude groenten p.p 5,00€
Supplement warme groenten p.p 6,00€
Supplement koude aardappelsalade (250g p.p.) p.p 3,00€

Koude buffetten

Koud vleesbuffet 27,50€
hesp met asperges, gebakken rosbief, Parmaham met meloen, salami met serranoham, rundsfilet, Parijzerworst, filet de sax, kipbewit met tuinkruiden, mosterspek en ovengebakken paté

Duo van vis- en vleesbuffet 33,50€
gepocheerde en gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat garnaal, tongrol, scampi, rosbief, hesp met asperges, Parmaham met meloen, rundsfilet, salami met Serranoham

Koud visbuffet 38,00€
gepocheerde en gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat garnaal, scampi, tongrol, gerookte forelfilet, gerookte makreel en gamba

Luxebuffet 40,00€
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

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

Kaasplank van het huis 18,00€ p.p.

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

Hamburgerparty (vanaf 4 pers.) 17,50€/p.p.

5 minihamburgers, 5 mini-broodjes, sausjes en garnituur

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 woensdag 17 december voor kerstavond
- tegen woensdag 24 december voor oudejaarsavond

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

Openingsuren tijdens de feestdagen:

- Zo 21/12: open van 8u - 12u
- Ma 22/12: gesloten
- Di 23/12: gesloten
- Woe 24/12: 10u - 16.00u (enkel afhaling)
- Do 25/12 en vrij 26/12: gesloten
- Zat 27/12: open van 8u - 18u
- Zo 28/12: open van 8u - 12u
- Ma 29/12: gesloten
- Di 30/12: gesloten
- Woe 31/12: 10u - 16.00u (enkel afhaling)
- Do 1/1 t.e.m. zo 4/1: gesloten

Terug open vanaf maandag 5 januari 2026.

Birgen en zijn team wensen u fijne feestdagen toe!

Slagerij - Traiteur Birgen Hoste

Eindejaarsfolder
2025 - 2026



Culinaire inspiratie

Vichtsteenweg 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 met mousse van gerookte forel	2,50€
Bouchée met zalm, kaas en foreleitjes	3,00€
Wrap met vitello tonnato en rucola (2 stuks p.p.)	2,00€
Mini-bagel met gerookte zalm, dille en kruidenkaas	1,75€
Tartaar van zalm	2,50€
Gebakken scampi met tartaar	2,25€
Mini-meloen met Parmaham	2,50€
Mini-carpaccio van rundsvlees met garnituur	3,00€
Mini-vitello tonnato	3,50€
Tataki van tonijn met wasabimayonaise	3,00€
Peperkoekhapje met foie gras en honing	3,00€
Millefeuille van Comté en Bresaola	3,00€
Potje met foie gras en uienconfijt	3,75€

Apéro - warme hapjes

Apirio van het huis (gekruid kippenboutje)	0,90€
Ovenhapje met kaas en hesp	1,25€
Ovenhapje pizza	1,25€
Soesje met mozzarella en truffel	1,50€
Mini sint-jakobsschelpje	2,75€
Gegratineerde oester	4,00€
Mini-lookbroodjes (8 stuks)	8,00€

Apérobbox 20,00€/p.p.

mini-carpaccio van rundsvlees
tataki van tonijn met wasabimayonaise
glaasje met mousse van gerookte forel
tartaar van zalm
millefeuille van Comté en Bresaola
mini sint-jakobsschelpje
soesje met mozzarella en truffel
ovenhapje met kaas en hesp
ovenhapje pizza

Tapasschotels

Mini-tapassschotel per persoon 13,50€

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 tapassschotel per persoon 16,00€

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 / rilette met toastjes / spiesje mozzarella-tomaat

Tapassschotel deluxe per persoon 21,00€

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 / bagel met zalm en kruidenkaas / praline van rilette / hapje met foie gras / scampi met tartaar / hapje van de chef

Tapassschotel: vanaf minimum 4 personen

Aperitiefschotel (4 à 6 pers.) per schotel 30,00€

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

Koude voorgerechten

Rundscarpaccio met garnituur	14,00€
Vitello tonnato	16,50€
Gerookte zalm met garnituur	13,00€
Tataki van tonijn met wasabimayonaise	12,00€

Warme voorgerechten

Garnaalkroketten (2 stuks)	12,00€
Kaaskroketten (2 stuks)	7,00€
Kalfszwezerikkroket (per stuk)	8,00€
Coquilleschelp (100g)	5,00€
Scampi van de chef (5 stuks)	12,00€
Vispannetje (tong/ zalm/ kabeljauw/ scampi)	14,00€
Tongfilets (3 stuks) in romig vissausje	14,00€

Soepen

Tomatenroomsoep	6,00€/1
Boschampignonroomsoep	7,00€/1
Broccoli-bloemkoolsoep	6,50€/1
Aspergeroomsoep	7,50€/1
Kreeftenbisque	15,00€/1

Hoofdgerechten - Vlees

Orlofgebraad in kaassaus	20,00€
Kalkoengebraad in roze pepersaus	23,00€
Varkenshaasje in mosterdsaus	23,00€
Varkenswangetjes in biersausje	23,50€
Reeragout in rode wijnsaus	27,50€
Parelhoenfilet in winters sausje	28,50€
Filet van hertekalf in grand veneursaus	35,00€

INBEGREPEN: warme groenten (boontjes in spek, stronkje witloof en groentemélange) en keuze uit kroketten (5 stuks), aardappelpuree of gratin dauphinois

SUPPLEMENT: appeltje met veenbessen 2,00€/st

Hoofdgerechten - Vis

Tongfilets (6 stuks) op Oostendse wijze met prei en torentje van puree	18,50€
Vispannetje (tong/zalm/kabeljauw/scampi) in romig vissausje met torentje van puree	21,00€
Gebakken zalmoot met béarnaisesaus, trostomaatjes en linguine	23,00€

Menu 1 45,00€

3 ovenhapjes (pizza / soesje / lookbroodje)
Vispannetje

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

Menu 2 52,00€

3 ovenhapjes (pizza / soesje / lookbroodje)

Zalmhaasje in béarnaisesaus

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