



Aperitiefhapjes

(Hapjes bakken in de oven 180°C voorverwarmd 6-8 minuutjes)

- Gekruide chickenwings 1,00 €/st
- Pizza hapje 1,00 €/st
- Videe hapje 1,00 €/st
- Vis hapje 1,00 €/st
- Kaas/ham hapje 1,00 €/st
- Worstebroodje 1,00 €/st
- Bruschetta met tomaat 1,00 €/st
- Bruschetta met huisbereide zalm 1,50 €/st
- Wrap met huisbereide gerookte zalm (koud) 1,50 €/st



Babbelschotels

- Reties tapasschotel (2 per) 15,00 €
(Boerenham, droge worstjes, kip kar, paté, oude kaas, krabsla met toastje)
- Zuiderse tapasschotel (2 per) 20,00 €
(Kaasblokjes, Italiaans gebraad, saltufo, Italiaanse ham, gedroogde tomaatjes, olijven)
- Verrassingsbroodje met camembert (12 breekbroodjes) 13,00 €

2021-2022
feestfolder

Voorgerechten

Koud (onze voorgerechten zijn op een bord gedresseerd)

- Gegaardeerd bordje van huisbereide wildpaté's 14,50 €/per
- Carpaccio van Belgische Wit Blauw met truffel mayo 15,50 €/per
- Gemarineerde carpaccio 16,50 €/per
- Vitello tonato 15,50 €/per
- Tataki van tonijn 17,50 €/per
- Carpaccio van courgette met erwte en tuinboontjes (veggi) 10,50 €/per



Warm (Thuis nog even opwarmen)

- Traag gegaard buikspek met mosterdsausje 14,50 €/per
- vispannetje 14,50 €/per
- Scampi met curry of looksausje (6) 15,50 €/per
- Tagliatelle pesto en kip 12,50 €/per
- Koninginnehapje (kip) 12,50 €/per
- Gevulde champignon met truffelkaas (5)(veggi) 10,50 €/per

Soepen

- Tomatenroom met balletjes 3,00 €/pp
- Agnes Sorel soep 3,00 €/pp
- BBQ soep met pulled porc 3,00 €/pp
- Kippen crème met kippstukjes 3,00 €/pp
- 5 groene groenten met Ganda ham 3,00 €/pp

Hoofdgerechten

(aardappelen & groenten inbegrepen)

(onze gerechten dienen thuis nog opgewarmd te worden)

Vlees

- Varkenshaasje met saus naar keuze 18,50 €/per
- Varkenswangen v/d Neel 21,50 €/per
- Konijnenbout met 4-vruchtensaus 21,50 €/per
- Wildstoofpotje van hert 23,50 €/per
- Hertfilet met grand veneur 28,50 €/per
- lamsfilet met graanmosterdsaus 30,50 €/per
- Eendenborstfilet met boschampignonsaus 21,50 €/per
- Gevulde kalkoenrollade met veenbessensaus 20,50 €/per

Vis

- Zalmfilet met graanmosterdsaus 22,50 €/per
- Scampi met looksaus 23,50 €/per
- Kabeljauwhaasje met tomatenroomsausje 28,50 €/per
- Vispannetje 20,50 €/per

Sauzen

- Bearnaise-, boschampignon-, bourgondische-, graanmosterd-, look-, peper-, tomatenroomsaus & grand veneur 15,50 €/kg

Wintergroenten

- Witloof, spruitjes, worteltjes, champignons & boontjes in spek 8,00 €/per

Aardappelen

- Verse kroketjes 0,30 €/st
- Puree natuur 10,30 €/kg
- Aardappelgratin 11,00 €/kg
- Aardappelgratin met truffel 13,00 €/kg
- Gemarineerde krieltjes 9,40 €/kg
- Krieltjes gebakken 9,10 €/kg
- Gekruide aardappelblokjes met ui & spek 12,50 €/kg

Dessert

- Chocomousse 3,50 €/st
- Witte chocomousse 3,50 €/st
- Rijstpap met krieken 3,50 €/st
- Tiramisu met crumble van speculoos 4,00 €/st
- Manondessert 4,00 €/st

Specialiteiten

- Vlees 11,50 €/per
- Gourmet, Tepan Yaki gearneerd (Steak, varkenshaasje, kipfilet, kalkoenwok, sate, chipolata & hamburger)

- Gourmet, Tepan Yaki deluxe 19,00 €/per (lamskroontje, hertenkalf, macchiatoburger, kipbrochetje, hertenburger, gemarineerd scampispie & gemarineerde zalm)

- Fondue gearneerd 11,50 €/per (Steak, kipblokjes, varkenshaasblokjes, spekyinkjes, 2 verschillende gehaktballetjes & kalkoenblokjes)

- Kindergourmet 6,50 €/per (chipolata, hamburger, sate, kalkoenwok)

- Vis 13,90 €/per
- Gourmet, Tepan Yaki gearneerd (zalm, victoriabaars, tongrollentjes, scampi, visgyros, visbrochet & visburger)

- Fondue gearneerd 13,90 €/per (zalm, victoriabaars, kabeljauw, scampi, roodbaars, botervis & visballetjes)

Bij deze schotels zijn gratis sausjes

- Koude groenteschotel 8,00 €/per
- voor fondue, gourmet & Tepan Yaki



Op bestelling

Wild

- Hert, ree, fazant, eend, everzwijn, patrijs,
wild konijn & haas

dagprijs

Feestelijk gevogelte

(Keuze uit vulling met truffel, champignon, appel/rozijn en krieken)

- Gevulde kalkoen (± 3 kg)
- Gevulde kalkoenrollade (± 1,3 kg)
- Gevulde braadkip (± 1,7 kg)
- Gevulde parelhoen (± 1,5 kg)
- Gevulde eend (± 1,7 kg)
- Gevulde kwartel (± 250 gram)
- Gevulde piepkuiken (± 650 gram)

dagprijs

dagprijs

dagprijs

dagprijs

dagprijs

dagprijs

dagprijs



Buffetten

Warm buffet (min. 5 per)

27,90 €/per

- Soep naar keuze
- Varkenshaasje met pepersaus
- Stoofpotje
- Konijn in vruchtensaus
- Zalm met graanmosterdsaus
- Wintergroenten
- Krieltjes gebakken
- Puree

Breughelbuffet (min. 5 per)

25,90 €/per

- Bereid stoofvlees
- Zwarte pensen / appelmoes
- Witte pensen
- Speklapjes v/h huis
- Frikandellen met krieken
- Boerepate & eigenbereide fijne kop
- Beenham
- Brood
- spinaziepuree
- Mosterd

Koud buffet (min. 5 per)

26,90 €/per

- Gebakken zalm
- Eigenbereide gerookte zalm
- Eitje met krabsalade
- Tonijn perzik
- Tomaat met grijze garnalen
- Wrap met gebrad
- Gebakken rosbief
- Gerookte ham met meloen
- Gerookte kipfilet met ananas
- Groentebuffet
- Koude aardappelsalade
- Cocktail/mayonaise
- Broodjesassortiment

Winterbarbecue

21,15 €/per

- Barbecueworst
- Griekse steak
- Hamburger
- Gemarineerd spek
- Gemarineerd sate
- Sparerib
- Zalmfilet papillot
- Gratin & krieltjes
- Warme wintergroenten
- Warme saus

Hamburgerbuffet

18,50 €/per

- 6 verschillende burgers (hamburger, hoeveburger, kippenburger, preiburger, macchiato burger, pikante burger)
- Mix ronde broodjes (6 per/persoon)
- Toppings (sla, tomaat, komkommer, ananas, bicky ui, kaas, spek & saus)

Hamburgerbuffet deluxe

22,50 €/per

- 6 verschillende burgers (wildburger, kalfsburger, kippenburger, macchiato burger, pikante burger, Pulled porc)
- Mix ronde broodjes (6 per/persoon)
- Toppings (sla, tomaat, komkommer, ananas, ui ringen, bicky ui, kaas, spek & saus)



Belgische Kaasschotel

- Hoofdgerecht (300 gr/per)
- Dessert (150 gr/per)

17,50 €/per

13,50 €/per

Door ons geselecteerde kazen met een goede kennis van onze leverancier. Gegarneerd met fruit, vijgen, dadels en noten



Feestmenu's

Feestmenu 1 : 25,00 €/per

Tomatenroomsoep met balletjes

Varkenshaasje met pepersaus, wintergroentjes
& Aardapellen naar keuze

Chocomousse

Feestmenu2 : 28,00 €/per

Kippencremesoep

Varkenswangen met
wintergroentjes & aardapellen naar keuze

Witte chocomousse

Feestmenu3 : 31,50 €/per

4 warme hapjes

5 groene groentesoep met ganda ham

Gevulde kalkoenrollade met veenbessensaus met
wintergroentjes & aardapellen naar keuze

Tiramisu met speculoos

Vismenu : 40,50 €/per

Vispannetje

Zalmfilet met graanmosterdsaus
wintergroenten & gratin

Rijstpap met krieken



Wildmenu : 42,00 €/per

Gegarneerd bordje van huisbereide wildpaté's

Wildstoofpotje van hert met wintergroentjes
& aardappelen naar keuze

Manondessert

Kindermenu : 12,75 €/per

Tomatenroomsoep met balletjes

balletjes in tomatensaus met kroketjes of puree
of

Videe met kroketjes of puree

Erwtjes & Worteljes

Chocomousse

De Feestmenu's worden niet gewijzigd !

Openingsuren

Di, Woe, Do, Vrij : 8.30u tot 18 u

Za: 8u tot 16 u

Zo: 7.30 u tot 12 u (enkel op bestelling)

Ma: gesloten

Aangepaste openingsuren voor de feestdagen:

Vrijdag 24 dec	8.30 u tot 15 u
Zaterdag 25 dec	Enkel op bestelling van 10 u tot 12u
Zondag 26 dec	Enkel op bestelling van 7. 30 u tot 12u
Maandag 27 dec	Gesloten
Vrijdag 31 dec	8.30 u tot 14 u
Zaterdag 1 jan	Enkel op bestelling van 11u tot 12u
Zondag 2 jan	Gesloten
Maandag 3 jan	Gesloten



“

*De slagerij is onze passie, wij
zijn pas content als u echt
tevreden bent!*



*Slagerij Geert, Wendy & Zonen
Sint Martinusstraat 8 - 2470 RETIE*

*U kan bestellen op 3 verschillende manieren: telefonisch, via de webshop
of per mail.*



+32 14 37 37 34
+32 473 74 7615



Webshop
www.echtesmaken.be



hermansgeert@skynet.be