

FEESTFOLDER 2023-2024



Aperitiefhapjes

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

- Gekruid kippenknotske 1,20 €/st
- Pizza hapje 1,20 €/st
- Videe hapje 1,20 €/st
- Kaas/ham hapje 1,20 €/st
- Worstebroodje 1,20 €/st
- Spekfakkel 1,20 €/st
- Bruschetta met tomaat 1,70 €/st
- Bruschetta met eigen gerookte zalm 1,90 €/st

Tapasshotel

- Klassieke tapasshotel (2 per) 22,50 €
(Edelkop, kaasblokjes, droge worstjes, gevulde wrap, gerookte ham, krabsla met toastjes)
- Zuiderse tapasshotel (2 per) 24,50 €
(Sweet pepper dip, Italiaans gebraad, saltufo, Italiaanse ham, gedroogde tomaatjes, olijfjes met loof & toastjes)
- Dip tapasshotel (2 per) 22,50 €
(Mini salami, sweet pepper dip, tomaat tartaar dip, hummus zoete aardappel dip, tzaziki & pompoen geitenkaas dip)



Voorgerechten

Koud (onze voorgerechten zijn op een bord gedresseerd)

- Trio van huisbereide wildpaté 's 15,50 €/per
- Carpaccio van Belgische Wit Blauw 15,50 €/per
- Vitello tonato 15,50 €/per
- Salade van eigen gerookte kipfilet 14,50 €/per



Soepen

- Tomatenroom met balletjes 3,00 €/pp
- Romige kippensoep met kippenblokjes 3,00 €/pp
- Bospaddenstoelensoep 3,00 €/pp
- Kreeftensoep 4,50 €/pp



Warm (Thuis nog even opwarmen of afbakken)

- Traag gegaard buikspek met bbq sausje 15,50 €/per
- Koninginnenhapje (kip) 13,50 €/per
- Vispannetje 14,50 €/per
- Scampi's met een looksausje (6) 15,50 €/per
- Gevulde portobello (veggi) 12,50 €/per
- Verse kaasbrokjes (2 stuks) 9,50 €/per
- Verse garnaalbrokjes (2 stuks) 12,50 €/per
- Duo kaas- en garnaalbrokjes (2 stuks) 11,00 €/per



Hoofdgerechten

(aardappelen & groenten inbegrepen)

(onze gerechten dienen thuis nog opgewarmd te worden)

Vlees

- Varkenshaasje met sausje naar keuze	19,50 €/per
- Rundstong met champignonsaus	22,50 €/per
- Varkenswangen eigenbereid	22,50 €/per
- Wildstoofpotje	25,50 €/per
- Videe eigenbereid	19,50 €/per
- Konijnenbout met een zoet sausje	24,50 €/per
- Hertfilet met grand veneur	32,50 €/per
- Gevulde kiprollade met een zoetsausje	21,50 €/per

Vis

- Zalmfilet met bearnaisesaus	24,50 €/per
- Scampi met looksausje	24,50 €/per
- Vispannetje	22,50 €/per

Sauzen

- Bearnaise-, boschampignon-, bourgondische-, grand veneur, look-, pepersaus	16,50 €/kg
--	------------

Wintergroenten

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

Aardappelen

- Verse kroketjes	0,40 €/st
- Aardappelgratin	13,00 €/kg
- Kroketjes van zoete aardappel	0,70 €/st
- Puree natuur	9,50 €/kg
- Wortel puree	9,90 €/kg
- Gemarineerde krieltjes	10,50 €/kg
- Krieltjes gebakken	10,15 €/kg

Dessert

- Chocomousse	3,50 €/st
- Tiramisu met crumble van speculaas	4,00 €/st
- Tiramisu (klassiek)	4,00 €/st
- Gold karamel mousse	4,00 €/st
- Mousse van passievrucht	4,00 €/st



Specialiteiten

Vlees

- Gourmet, Tepan Yaki gegaarneerd
(steak, varkenshaasje, kippenhaasje, kalkoengyros, saté, chipolata & hamburger)

12,50 €/per

- Fondue gegaarneerd
(steak, kipblokjes, varkenshaasblokjes, spekvinkjes, 2 verschillende gehaktballetjes & chipolata)

12,50 €/per

-Kindergourmet
(chipolata, hamburger, saté, kalkoengyros)

6,50 €/per

Vis

- Gourmet, Tepan Yaki gegaarneerd
(zalm, witte vis, tongrolletje, scampi, visgyros, visbrochet & visburger)

14,90 €/per



Sausjes zijn inbegrepen bij de schotels.

Koude groenteschotel

- voor fondue, gourmet & Tepan Yaki

8,00 €/per



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 (± 1,4 kg)
- Gevulde parelhoen (± 1,5 kg)
- Gevulde eend (± 1,7 kg)

dagprijs

dagprijs

dagprijs

dagprijs

dagprijs

Belgische kaasschotel

- Hoofdgerecht (300 gr/per)

17,50 €/per

- Dessert (150 gr/per)

13,50 €/per

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



Buffetten

Warm buffet (min. 5 per)

28,90 €/per

- Soep naar keuze
- Varkenshaasje met pepersaus
- Videe eigenbereid
- Kiprollade met veenbessensaus
- scampi's met looksaus
- Wintergroentjes
- Krieltjes gebakken
- Gratin

Breughelbuffet (min. 5 per)

27,90 €/per

- Bereid stoofvlees
- Zwarte pensen / appelmoes
- Witte pensen
- Speklapjes v/h huis
- Frikandellen met krieken
- Boerenpaté & eigenbereide fijne kop
- Drumstickje
- Brood
- Wortelpuree
- Mosterd

Koud buffet (min. 5 per)

28,90 €/per

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

Winterbarbecue

23,00 €/per

- Barbecueworst
- Gemarineerde kipfilet
- Hamburger
- Gemarineerd spek
- Gemarineerd saté
- Sparerib
- Zalm papillot
- Gratin & krieltjes
- Warme wintergroenten
- Warme saus

Hamburgerbuffet

18,90 €/per

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



Feestmenu's

Feestmenu : 26,00 €/per

Tomatenroomsoep met balletjes

*Varkenshaasje met pepersaus, wintergroentjes
& aardappelen naar keuze*

Chocomousse

Feestmenu 2 : 34,00 €/per

4 warme hapjes

Bospaddenstoelensoep

*Eigenbereide varkenswangen met
wintergroentjes & aardappelen naar keuze*

Tiramisu

Vismenu : 42,00 €/per

Vispannetje

*Zalmfilet met bearnaisesaus
wintergroentjes & gratin*

Gold karamel mousse

Kidsmenu : 14,50 €/per

Tomatenroomsoep met balletjes

Eigenbereide videe of balletjes in tomatensaus

Chocomousse

*De feestmenu's zijn te bestellen vanaf 2 personen en
worden door organisatorische redenen niet gewijzigd.
Bedankt voor het begrip!*



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:

Zaterdag 23 dec	8.30u tot 16u
Zondag 24 dec	7.30u tot 13u (enkel op bestelling)
Maandag 25 dec	Enkel op bestelling van 10u tot 12u
Dinsdag 26 dec	Gesloten
Zaterdag 30 dec	8.30u tot 15 u
Zondag 31 dec	7.30u tot 12u (enkel op bestelling)
Maandag 1 jan	Enkel op bestelling van 11u tot 12u
Dinsdag 2 jan	Gesloten
Woensdag 3 jan	Gesloten



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