Slagerij Breugel

FEESTFOLDER



www.slagerijbreugel.be
info@slagerijbreugel.be
02 767 32 66

Kerstbestellingen uiterlijk tot 18/12
Nieuwjaarsbestelleing uiterlijk tot 24/12

FEESTMENU

50 euro

Stel zelf je menu samen.
Kies uit elke categorie jouw favoriet gerecht.

HAPJESMIX + 9 EURO

VOORGERECHT

Tartelette
Prei, ricotta, pompoen

Wildkroketje
Salade, vinaigrette

Gerookte zalm
Limoendressing

TUSSENGERECHT

Wintersoep
Bisque van grijze garnalen + 2 euro



HOOFDGERECHT
met gratin, peertje, veenbes en witloof

Opgevuld kalkoengebraad
Fine champagnesaus

Hertengebraad + 2 euro
Wildsaus

Tongrolletjes + 2 euro
Mer du nord

Pasta van boschampignons
Truffelsaus

DESSERT

Taartje van witte chocolade en rode vruchten

Speculaasmousse

Crème brûlée

Kaasplankje

KOFFIEGARNITUUR

KIDSMENU

25 euro

VOORGERECHT

Tomatensoep met balletjes

Kaaskroketje met frisse salade

HOOFDGERECHT

Geserveerd met krieltjes

Vol au vent

Balletjes in tomatensaus

DESSERT

Chocolademousse

Speculaasmousse



APERITIEF

H A P J E S M I X - 3 stuks / 10 euro p.p.

Vitello tonnato
Kalfsvlees, tonijndressing

Gerookte zalm
Limoen, komkommer

Mozzarella
Parma, pesto

HOME MADE
MINI KROKETJES MIX

6 stuks voor 10 euro

Kaas - truffel - pata negra

HOMEMADE KROKET

Kaas	3.50 euro
Pata negra	4 euro
Wild	4 euro
Garnaal	4.50 euro

OVENHAPJES

Aperitiefhapjes mix	1.30 euro /stuk 30 stuks /35 euro
Vis en zeevruchten	22 euro /15 stuks
Mini pizza	12 euro /8 stuks
Mini kaasrolletjes	1.35 euro /stuk 17 stuks /22 euro
Bruschetta Italia	20 euro /8 stuks
Mini hamburgertjes	16 euro /6 stuks
Fleur de camembert	15 euro /stuk

SOEPEN

0.5L = 4 euro 1L = 6 euro

Wintersoep
Tomatensoep met balletjes
Pompoenroomsoep

1L = 12 euro
Bisque van grijze garnalen

KOUDE SCHOTELS

Minimum 2 personen

Aperoschotel Enkel vanaf 4p 48 euro / 4p - 72 euro / 6p
Combinatie van fijne charcuterie, kaas en garnituur

Vitelloschotel 14 euro p.p. (100 gr vlees)
Fijn gesneden kalfsvlees,
gegarneerd met rucola, zongedroogde tomaat en tonijndressing

Carpaccio van rund 14 euro p.p. (100 gr vlees)
Fijn gesneden rundvlees,
gegarneerd met rucola, parmezaan en tapenade van zongedroogde tomaat

Burrataschotel 14 euro p.p.
Burrata, rucola, tapenade van zongedroogde tomaat en olijfolie

Gerookte zalm 16 euro p.p. (100 gr)
Tuinkers, radijs en tomaat

Tomaat scampi 16 euro p.p. (2 halve pp)
Opgevulde tomaten met een frisse scampi salade.

Kaasschotel 16 euro p.p. (250 gr kaas)
10 soorten kaas versierd met noten en fruit

Kaas- en vleesschotel 18 euro p.p.
200 gr kaas en 50 gr vlees per persoon

Vleesschotel 16 euro p.p.
250 gr vleeswaren per persoon

SALADE BUFFET

10 euro p.p. 400 gr p.p.

Minimum 4 personen

Een combinatie van verschillende huisgemaakte salades.
Salades zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar

Quinoasalade

Frisse quinoa met aromatische koriander en een subtiele toets van limoen

Mediterrane couscoussalade

Luchtige couscous met romige feta, kleurrijke ratatouillegroenten en zongedroogde tomaatjes

Pastasalade met groene pesto

Smeuïge pasta met geurige basilicumpesto, courgette en aubergine

Aardappelsalade

Malse aardappeltjes met een huisgemaakte tartaardressing en fijngesnipperde ui

Rode bietensalade

Zachte rode biet met knapperige noten en frisse knolselder, een heerlijke combinatie van zoet en hartig

Frisse rauwkostsalade

Een kleurrijke selectie van knapperige rauwkost, verfijnd met licht gepekelde groentjes

Linzensalade

Pompoen en peterseliewortel

WARME GERECHTEN

Scampi in een lichte currysaus Gegrilde groentjes	€ 29/kg
Wildstoofpotje Ree en everzwijnragou	35€/kg
Coquilles St. Jacques boschampignons	€ 14/portie 3 stuks
Opgevuld kalkoengebraad Geserveerd met gratin, wintergroentjes en witloof Fine champagnesaus	27 euro p.p.
Hertengebraad Geserveerd met gratin, wintergroentjes en witloof Wildsaus	27 euro p.p.
Tongrolletjes Geserveerd met gratin, wintergroentjes en witloof Wittewijnsaus	27 euro p.p.
Pasta boschampignons Zwarte truffelsaus	€ 28/kg

AARDAPPEL

Puree natuur	16.90 euro/kg
Krieltjes, look en kruiden	16.90 euro/kg
Home made gratin	19.50 euro/kg
Verse kroketjes	0.35 euro/stuk

WARME OVENGROENTEN

Witloof 2 stuks - 4€

Wintergroenten 20 euro/kg
Raap, peterseliewortel, pompoen en pastinaak

Huisgemaakt opgevuld appeltje	3.50 euro/stuk
Homemade peertje	3 euro/stuk

SAUZEN

0.5 L = 8 euro 1 L = 14 euro

Fine champagnesaus
Wildsaus
Pepersaus

DESSERT A LA CARTE

Crème brûlée	5 euro
Chocolademousse	4 euro
Mousse van speculaas	4 euro
Taartje van witte chocolade	6 euro

CADEAUTIP

Schenk een cadeaubon van Slagerij Breugel
Kies zelf je bedrag



GOURMET
(schotel van 2p of 3p)

BASIC GOURMET
16 euro p.p.

Rund-, varkens-, kippen- en kalfsvlees
2 soorten chipolata en mini pens
Gerookt spekrolletje en minibrochette
Hamburgertje en gehaktballetjes

LUXE GOURMET
19 euro p.p.

Basic gourmetschotel
+
Lamskoteletje
Cordon bleu

KIDS GOURMET
10 euro p.p.

Kipfilet
Mini hamburgertje en balletjes
Kipbrochette



VEGI GOURMET

16 euro p.p.

Vegetarische hamburger
Rode bietburger
Champignons, courgette en paprika
Vegan balletje

FONDUE

BASIC FONDUE

16 euro p.p.

Rund-, varkens-, kippen- en kalfsvlees
2 soorten chipolata
Mini pens en gerookt spekrolletje
Minibrochette en gehaktballetje

MINI HAMBURGERTJES

16 mini hamburgers /10 euro

MINI BALLETJES

24 balletjes /8 euro

MINI SPEKROLLETJES

12 spekjes /9 euro



RACLETTESCHOTEL

(schotel van 2p of 3p)

16 euro p.p.

5 soorten raclettekaas in combinatie met
fijne vleeswaren en bakgroentjes

RACLETTEKAZEN

Morbier	Appenzeller
Wildblum	Mosterd
Gerookt	Peper
Look	Natuur Suisse

KAASFONDUE

38 euro/kg

(200gr per persoon)

Een heerlijke kaasmengeling met
Vacherin Fribourgeois en Gruyère

GROENTENSCHOTEL RACLETTE

10 euro p.p.

Gebakken champignons
Gepofte paprika
Gepekelde groentjes
Gegaard witloof
Krieltjes
Knolselder & pompoen

WILD

Everzwijnfilet	€ 39.50/kg
Everzwijnragout	€ 32.90/kg
Everzwijngebraad	€ 38/kg
Reefilet	€ 96/kg
Reegebraad	€ 49/kg
Hertenfilet	€ 79/kg
Hertenragout	€ 32.90/kg
Hertenkroontje +/-1kg	€ 75/kg
Haas 1 stuk	€ 45/stuk
Hazenfilet +/-130gr	€62/kg
Hazenbout +/-250gr	€ 6/stuk
Kwartel	€ 6.90/stuk
Kwartelei	€ 8/18 ei

VLEES DIVERS

Rosbief	€ 33/kg
Filet pur	€ 59/kg
Varkenshaasje	€ 22/kg
Pata negra gebraad	€ 39.50/kg
Lamskoteletjes	€ 54/kg
Kalfsgebraad	€ 42.90/kg
Hespengebraad	€ 18/kg

GEVOGELTE

Jonge bosduif +/-300gr	€ 12/stuk
Fazant haan +/-700gr	€ 20.50/stuk
Fazantenfilet	€ 41/kg
Jonge patrijs +/-300gr	€ 15/stuk
Patrijzenfilet +/-120gr	€ 53/kg
Wilde eend +/-600gr	€ 20/stuk
Eendenborstfilet	€ 36/kg
Parelhoen	€ 15/kg

KALKOEN

Hele kalkoen met been	€ 16/kg
Hele kalkoen uitgebeend	€ 26/kg
Kalkoengebraad	€ 21/kg

Opgevulde kalkoen € 29.50/kg
3kg - 4kg - 5 kg

Opgevulde roulade € 37.5/kg
+/- 1.3kg of 2.5kg

PRIJZEN ZIJN SEIZOENSGEBONDEN EN KUNNEN VARIËREN.

OPENINGSUREN

KERSTMIS

22 DECEMBER 8uur - 14 uur
23 DECEMBER GESLOTEN
24 DECEMBER OPEN 8uur - 12 uur
25 DECEMBER GESLOTEN
26 DECEMBER OPEN

NIEUWJAAR

29 DECEMBER 8uur - 14 uur
30 DECEMBER GESLOTEN
31 DECEMBER OPEN 8uur - 12 uur

SLUITING NA DE FEESTDAGEN

1 JANUARI T.E.M. 5 JANUARI

ENKEL BESTELLEN VIA DE ONLINE WEBSHOP
WWW.SLAGERIJBREUGEL.BE