

Slagerij Breugel

Kerkstraat 5, 3080 Tervuren

Kerst en nieuwjaar

2023

www.slagerijbreugel.be

Info@slagerijbreugel.be

02 767 32 66

Kerstmis, ten laatste bestellen op 16/12/2023
Nieuwjaar, ten laatste bestellen op 23/12/2023

FEESTMENU

45 euro

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

KOUD VOORGERECHT

Vitello tonnato

Fijn gesneden kalfsvlees,
gegarneerd met rucola, zongedroogde tomaat en tonijndressing

Pastrami

Truffelcrème, rucola, parmezaan

Carpaccio van rode biet

Pompoen en feta

Garnaalcocktail

op grootmoeders wijze

TUSSENGERECHT

Pompoenroomsoep



HOOFDGERECHT

Met gratin, opgevuld appeltje, veenbes en witloof

Wildstoofpotje

Everzwijn en ree

Opgevuld kalkoengebraad

Champignonsaus

Gebakken zalm

Witte wijn saus

Cannelloni ricotta

Spinazie, boschampignons, zongedroogde tomaat

DESSERT

Trio van dessert

Chocolademousse

Speculaasmousse

Panna cotta met passievrucht

Chocolademousse

Speculaasmousse

Panna cotta met passievrucht

KOFFIEGARNITUUR

KIDSMENU

20 euro

VOORGERECHT

Tomatensoep met balletjes
Kaaskroketje met frisse salade

HOOFDGERECHT

Kip met appelmoes
Balletjes in tomatensaus

DESSERT

Chocolademousse
Speculaasmousse



APERITIEF

H A P J E S M I X 7.5 euro p.p.

3 Hapjes

Wildpastei

Uienconfituur

Gerookte zalm

Limoen, komkommer

Mozzarella

Parma, pesto

HOMEMADE KROKETJES

Garnaal 3.5 euro

Pata negra 3 euro

Kaas 2.5 euro

Wild 3 euro

SOEPEN

0.5L = 4 euro 1L = 6 euro

Witloofsoep

Tomatensoep met balletjes

Pompoenroomsoep

12 euro/L

Bisque van grijze garnalen

KOUDE SCHOTELS

Minimum 2 personen

- | | |
|---|---------------------------|
| Tapasschotel | 10 euro p.p. |
| Combinatie van fijne charcuterie, kaas en garnituur | |
| Vitelloshotel | 10 euro p.p. 100 gr vlees |
| Fijn gesneden kalfsvlees,
gegarneerd met rucola, zongedroogde tomaat en tonijndressing | |
| Carpaccio van rund | 10 euro p.p. 100 gr vlees |
| Fijn gesneden rundvlees,
gegarneerd met rucola, parmezaan en tapenade van
zongedroogde tomaat | |
| Burrataschotel | 10 euro p.p. |
| Burrata, rucola, tapenade van zongedroogde tomaat, olijfolie | |
| Gerookte zalm | 14 euro p.p. 100 gr |
| Tuinkers, radijs, tomaat | |
| Carpaccio van rode biet | 10 euro p.p. |
| Feta en noten | |
| Kaasschotel | 14 euro p.p. 300 gr kaas |
| 10 soorten kaas versierd met noten en fruit | |
| Kaas- en vleeschotel | 15 euro p.p. |
| 200 gr kaas en 100 gr vlees per persoon | |

SALADE BUFFET

10 euro p.p.

Minimum 2 personen

Een combinatie van verschillende home made salades.

Salades zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar

Quinoasalade

Koriander, limoen

Couscoussalade

Feta, ratatouille, zongedroogde tomaat

Pasta groene pesto

Courgette en aubergine

Aardappelsalade

Tartaar en ui

Rode biet salade

Noten, appel

Rauwkostsalade

Gepekeld groentjes

BROODJES

Belegd met verschillende soorten charcuterie en salades

Mini sandwiches	1.50 euro/stuk
Mini pistolets	1.50 euro/stuk
Mix broodjes	1.50 euro/stuk
Met garnituur	+ 0.25 euro /stuk

WARME VOORGERECHTEN

Scampi in een lichte currysaus 14 europ.p.
6 stuks

Coquilles St. Jacques met boschampionns 16 euro p.p.
4 stuks

HOOFDGERECHTEN

Met gratin, wintergroenten,
opgevuld appeltje,
veenbes en witloof

Wildstoofpotje 24 euro
Everzwijn en ree

Opgevuld kalkoengebraad 22 euro
Champignonsaus

Gebakken zalm 24 euro
Witte wijn saus

Cannelloni ricotta 20 euro
Spinazie, boschampionns, zongedroogde tomaat

Vispannetje 24 euro
Zalm, kabeljauw, koolvis en scampi





AARDAPPEL

Puree 14.90 euro/kg

Prei

Wortel

Natuur

Krieltjes 14.90 euro/kg

Gratin 18 euro/kg

Verse kroketjes 0.25 euro/stuk

GROENTEN

Witloof 18.90 euro/kg

Wintergroenten 18.90 euro/kg

Raap, peterseliewortel, pompoen en pastinaak

Opgevuld appeltje 3 euro/stuk

SAUZEN

0.5L = 4 euro 1L = 6 euro

Champignonsaus

Wildsaus

Pepersaus

DESSERT

Crème brûlée	4 euro
Chocolademousse	4 euro
Speculaasmousse	4 euro
Tiramisu	4 euro
Panna cotta met passievrucht	4 euro

Mini dessertenmix	7 euro
-------------------	--------

Speculaasmousse
Panna cotta
Chocolademousse



WIJNSELECTIE

Medusa Viognier, Vignobles Vellas 2021 (FR)(WIT) 11.90€

Vol | Elegant | Fruitig

Een florale neus en uitbundige fruitsmaken van o.a. witte vruchten, abrikoos, perzik en peer.

Gudule Afterwork en Terrasse 2022 (BE)(wit) 15€

Verleidelijk | Vol | Delicaat

Sauvignon Gris, Melon de Bourgogne en Gewürztraminer. Citroenschil en pomelo, een fris bouquet, maakt in de mond plaats voor een evenwicht tussen rondheid en zuurgraad.

Gudule Retour de Marché 2020 (BE)(ROOD) 17.90€

Levendig | Smooth | Uitbundig

Maar liefst 6 verschillende topdruiven: Gamay, Carignan, Mourvèdre, Grenache, Cabernet Franc en Sangiovese. Aanvankelijk een discrete neus, maar daarna komt er warmte en kruidigheid vrij.

Cascina Ghercina, Barbera d'Alba 2020 (IT)(ROOD) 13.90€

Soepel | Evenwichtig | Gerijpt

100% Barbera. Intense, robijnrode kleur. Geurt in de neus naar wilde pruimen en chocolade. Krachtig mondgevoel met aroma's van vers fruit en goed uitgebalanceerde tannines.

Domaine Guinand VdF Black Gorilla 2022 (FR)(ROOD) 11.90€

Krachtig | Rijk | Gracieus

Grenache en Merlot. Diep robijnrood met paarse accenten. In de neus typische kenmerken van rood fruit en gemengde kruiden Rijke, volle en zachte smaak.

GOURMET

Minimum 2 personen

BASIC GOURMET

12 euro p.p.

Runds-, varkens-, kip-, kalfsvlees
2 soorten chipolata en mini pens
Gerookt spekrolletje en minibrochette
Hamburgertje en gehaktballetjes

LUXE GOURMET

16 euro p.p.

Basic gourmetschotel

+

Lamskoteletje
Cordon bleu
Everzwijnfilet

KIDS GOURMET

8 euro p.p.

Kipfilet
Mini hamburgertje en balletjes
Kipbrochette



FONDUE

Minimum 2 personen

BASIC FONDUE

11 euro p.p.

Runds-, varkens-, kip-, kalfsvlees

2 soorten chipolata

Mini pens en gerookt spekrolletje

Minibrochette en gehaktballetje

LUXE FONDUE

15 euro p.p.

Basic fondue

+

Lamsfilet

Loempia

Everzwijnfilet

SALADE BUFFET

10 euro p.p.

Minimum 2 personen

Een combinatie van verschillende homemade salades.



RACLETTESHOTEL

12 euro p.p.

6 soorten raclettekaas in combinatie met fijne vleeswaren

RACLETTEKAZEN

Morbier	Appenzeller
Wildblum	Mont d'or
Witte wijn	Peper
Mosterd	Look
Truffel	Schaap

GEVOGELTE

Bosduif	8.50€/stuk
Fazant haan	19.50€/stuk
Fazantenfilet	40€/kg
Patrijs	31€/stuk
Patrijzenfilet	15€/stuk
Kuiken	14.50€/kg
Kwartel	5€/stuk
Wilde eend	17€/stuk
Eendenborstfilet	29€/kg
Kalkoen geheel	14€/kg
Kalkoengebraad	17.90€/kg
Opgevulde kalkoen	25€/kg
Opgevulde kalkoenroulade	29.50€/kg
Opgevulde parelhoen	37.5€/kg

WILD

Everzwijnfilet	55.90€/kg
Everzwijnragout	32.90€/kg
Reefilet	110€/kg
Reeragout	43.50€/kg
Haas	43€/stuk
Hazenrug	35€/stuk
Hazenfilet	39€/stuk
Konijn heel	18.50€/kg
Konijnenbil	24.50€/kg
Konijnenroulade	35€/kg
Hertenkalffilet	72€/kg
Hertenkalfragout	30€/kg

VLEES DIVERS

Rosbief	23.90€/kg
Filet pur	43€/kg
Varkenshaasje	21€/kg
Pata negra gebraad	38€/kg
Lamskoteletjes	49€/kg
Kalfsgebraad	29€/kg

Had je graag iets gewenst dat niet in de lijst staat?
Aarzel zeker niet en vraag ernaar!

Prijzen zijn seizoensgebonden en kunnen variëren.

OPENINGSUREN

KERSTMIS

23 DECEMBER GESLOTEN
24 DECEMBER OPEN 8uur- 12uur
25 & 26 DECEMBER GESLOTEN

NIEUWJAAR

30 DECEMBER GESLOTEN
31 DECEMBER OPEN 8uur - 12uur

SLUITING NA DE FEESTDAGEN
1 JANUARI T.E.M. 4 JANUARI