



Feestfolder



VAN HOORENBEECK
KWALITEITSSLAGERIJ - TRAITEUR

www.vanhoorenbeeck.com - Herentalsebaan 305, 2100 Deurne - 03 321 51 35 - info@vanhoorenbeeck.com

ENKEL ONLINE BESTELLEN

Feestmenu's

Menu van de chef

€ 30,00



Duo van huisbereide kaaskroketjes met fris slaatje

of

St Jacobsschelp Royale



Tomatenroomsoep met huisgemaakte balletjes



Wildstoofpot van hert, appeltje gevuld met veenbessen,
boschampignons en kroketten

of

Kalkoengebraad met jagersaus, afgewerkt met wintergroenten en kroketten



Luxe Menu

€ 35,00 (+ € 3,00 waarborg)



Carpaccio van runds (Belgische Wit-Blauw) met huisgemaakte pesto,
afgewerkt met rucola en parmezan

of

Trio van huisgemaakte wildpaté met bijpassende confituren



Butternut pompoenroomsoep met huisgemaakte balletjess



Kalfsfricassee afgewerkt met Parijse champignons, boontje met spek en kroketten

of

Gegrilde zalmfilet met saffraansaus afgewerkt met gegrilde tomaat;
brunoise van groenten en pasta



Aperitiefhapjes

Warme ovenhapjes

€ 10,00

Assortiment van bladerdeeghapjes

Per 10 stuks verpakt

Vidé, kaas, garnaal, zalm, pizza en worstenbroodje

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes

€ 6,00/l.

Bisque van grijze Noordzee garnaltjes,
met garnituur van rivierkreeftjes

€ 9,00/l.

Witloofroomsoep met garnituur van rivierkreeftjes

€ 8,00 /l.

Butternut pompoenroomsoep met balletjes

€ 6,00/l.

Voorgerechten

Rundscarpaccio met huisgemaakte pesto en rucola

€ 12,95/pp (+ € 3,00 waarborg)

Gerookte Noorse visshotel

€ 14,95/pp (+ € 3,00 waarborg)

Scampi's in een curry roomsaus

€ 11,00/pp (+ € 3,00 waarborg)

Vitello tonnato

€ 14,95/pp (+ € 3,00 waarborg)

Trio van huisgemaakte wildpaté's met bijpassende
confituren

€ 11,00/pp (+ € 3,00 waarborg)

Kreeft Belle-Vue

€ 32,00/pp (+ € 3,00 waarborg)

Sint Jacobsschelp Royale

€ 11,00/pp

Huisbereide kaaskroket

€ 2,95/stuk

Garnaalkroket

€ 8,00/stuk

Hoofdgerechten

Vleesgerechten

Per gewicht te bestellen, zonder groentegarnituur en zonder aardappelgerecht!

Varkenswangen met Grimbergen	€ 32,95/kg
Kalfsfricassée met huisgemaakte balletjes en	
Parijse champignons	€ 29,95/kg
Wildstoofpot van hert met kastanjechampignons	
	€ 33,95/kg
Kalkoenstoofpotje	€ 25,95/kg
Konijn op Grootmoeders wijze	€ 25,95/kg
Vol-au-vent	€ 19,50/kg
Vidékoekje	€ 1,00/stuk

Per persoon te bestellen, zonder groentegarnituur en zonder aardappelgerecht

Varkenshaasje archiduc	€ 10,95/pp
Kalkoengebraad met jagersaus	€ 13,95/pp
Lamsfilet met graanmosterdsaus	€ 15,95/pp
Fazantenfilet met Fine Champagne	€ 15,95/pp
Hertenfilet 'Fine Champagne'	€ 20,50/pp

Visgerechten

Gegrilde zalmfilet met saffraansaus, afgewerkt met
gegrilde tomaat, brunoise van groenten en pasta
€ 19,95/pp

Oostends vispannetje met aardappelpuree
€ 18,50/pp (+ € 3,00 waarborg)



Verse aardappelgerechten

Kroketten per 10 stuks	€ 4,00
Gratin Dauphinois	€ 9,95/kg
Pommes Duchesse	€ 1,70/st
Aardappelflan	€ 3,00/st
(aardappelgebakje van gratin dauphinois)	

Bijgerechten

Assortiment warme groentjes	€ 6,95/pp
(gebakken witloof, trio van wortelen, boontjes met spek en boschampignons)	
Appeltje gevuld met veenbessen	€ 3,00/st

Warme sauzen

€ 7,00/halve liter

Archiduc (champignonroom)
Jagersaus (spekjes, champignons en zilveruitjes)
Fine Champagne (wildroomsaus, ideaal voor wild en kalkoen)
Peperroomsaus

Gourmet & Fondue

Gourmet & Fondue (350 gr/pp)

Gourmet van de chef

€ 13,95/pp

- Gourmetburger
- Spekvinkje
- Rundssteak
- Chipolata
- Varkenshaasje in een gerookt spekjasje
- Kalkoenfilet
- Kipsaté met tijm en limoen

Gourmet de luxe

€ 17,95/pp

- Kalfsfilet
- Lamsfilet met kruidenboter
- Rundsfilet
- Parelhoenfilet
- Kalkoentournedos met gerookt spek
- Toscaanse burger
- Chipolata

Wildgourmet

€ 26,95/pp

- Everzwijnfilet
- Reefilet
- Hertenkalffilet
- Eendenborstfilet
- Fazantfilet
- Hazenrugfilet

Kidsgourmet

€ 7,95/pp

- Gourmetburger
- Kipfilet
- Chipolata
- Rundssteak

Fondue van de chef

€ 13,95/pp

Kippenfilet
Varkensfilet
Rundsfilet
Gehaktballetjes
Mini-slavinkjes
Mini-worstjes

Rundsfondue

€4 per 100 gr

Malse blokjes rundsvlees (Belgisch Wit-Blauw)

Koude groenten

Aardappelsla, worteltjes, komkommersla, tomaten,
rauwkostsla & boontjes

€ 6,50/pp

Aardappelsla

€ 10,00/kg

Koude sauzen

100 gram/pp

€ 1,25/pp

tartaar, look, mayonaise, cocktail, mosterd,
curry, chilisaus (pikant)

Kerstkalkoen

- | | | | |
|--------------------------------------|-------------|------------------------------------|---------------|
| • Gevulde babykalkoen 2,5 kg | € 65,00/st | • Bijpassende saus: archiduc | € 7,00 1/2 l. |
| • Gevulde kerstkalkoen 4,5 kg | € 117,00/st | • Bijpassende saus: fine champagne | € 7,00 1/2 l. |
| | | • Bijpassende saus: jagerssaus | € 7,00 1/2 l. |
| • Gevulde kalkoenfilet mini (500gr) | € 15,00/st | | |
| • Gevulde kalkoenfilet midi (1kg) | € 30,00/st | • Kroketten per 10 stuks | € 4,00 |
| • Gevulde kalkoenfilet maxi (1,5 kg) | € 45,00/st | | |

Vers vlees & wild

Voor de liefhebbers selecteren wij vers vlees en wild van topkwaliteit. Alle soorten wild te verkrijgen op bestelling, rosbief van topkwaliteit rundsvlees Belgisch Wit-Blauw

Kalkoenfilet	€ 20,95/kg	Rundsfilet pur extra	€ 64,95/kg
Rundsrosbief Filet Mignon	€ 35,95/kg	Paardenfilet pur	€ 54,00/kg
Rundsrosbief extra	€ 32,95/kg	Hertenkalffilet	€ 59,95/kg
		Kalfsgebraad	€ 45,00/kg
		Konijnenbillen	€ 30,95/kg
		Lamskroon	€ 59,95/kg
		Lamsfilet	€ 49,95/kg
		Varkensmignonettegebraad	€ 17,50/kg
		Varkenshaasje	€ 20,95/kg
		Hertenragout	€ 24,95/kg

Buffet

Koud buffet

Klassieker van het huis

€ 29,95/pp

- Tomaat met grijze Noordzee garnalen
- Ambachtelijke beenham
- Varkensgebraad
- Hartig gevuld eitje
- Gebraden rosbief afgewerkt met groenten en seldersla

- Kippenboutje afgewerkt met vers fruit
- Huisgemaakte gerookte hesp met meloen
- Gepocheerde zalm Belle-Vue
- Aardappelsla
- Assortiment van koude groenten
- Cocktailsaus en graanmosterdsaus

Extra bij ons buffet te bestellen

Assortiment gerookte vis

€ 9,95/pp



AL ONZE GERECHTEN ZIJN HUISBEREID

Tips

Wij raden u aan de gerechten 2 uur op voorhand uit de frigo te halen, vooraleer ze in de oven te plaatsen!

Aperitiefhapjes/ovenhapjes

8 à 10 min. in een voorverwarmde oven op 180°.

Soepen

Gemakkelijk op te warmen door ze voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje. Garnituur pas toevoegen als de soep wordt opgediend.

Kroketten

In de friteuse op 180°.

Opgelet de verpakking minimum 2 uur op voorhand openzetten (om openbarsten van kroketten te vermijden).

Visschelpen

±15 min. in een voorverwarmde oven op 180°. Eventueel op het einde even de grill opzetten om een mooi korstje te bekomen.

Gerechten per kg

Deze worden afgeleverd in potjes geschikt voor microgolfoven. Het deksel van het potje aan 1 kant loszetten en in de microgolf zetten tot het warm is. Het gerecht kan eventueel ook in een vuurvaste schotel in de oven gezet worden om opgewarmd te worden.

Tips

Warme Groenten: Opwarmen in de microgolfoven

Pommes Duchess en aardappelflan: 15 min in een voorverwarmde oven op 180°

Gratin Dauphinois: 30 min in een voorverwarmde oven op 180°

Braadtips voor opgevulde kalkoen

- U neemt de kalkoen minstens 2 uur op voorhand uit de koelkast (zo komt hij op kamertemperatuur)
- Oven voorverwarmen op 200°
- Bij het insteken oven terugdraaien op 180°
- Na 1u30 oven verlagen tot 140°
- Tijdens het aperitief of voorgerecht mag u niet vergeten hem regelmatig te overgieten met braadvocht

Braadtips voor gevulde kalkoenfilet:

mini: voorverwarmde oven op 180°: 40 min

midi: voorverwarmde oven op 180°: 1h

maxi: voorverwarmde oven op 180°: 1h20

Braadtijd kalkoen

voor de babykalkoen totale braadtijd: 2 uur

voor de kerstkalkoen totale braadtijd: 3 uur en 40 min

Braadtips Rosbief

U neemt de rosbeef minstens 2 uur op voorhand uit de koelkast (zo komt hij op kamertemperatuur).

Vervolgens aanbakken en dan in de oven op 180°. Voor 1kg ±30 min. Daarna 10 min. laten rusten

Bereidtips vlees in vacuüm zakjes

De vacuüm zakjes met vlees 15 min opwarmen in een pot warm water, ideaal 80°.

Het water mag NIET koken.

Saus opwarmen in de microgolf of op het vuur.



VAN HOORENBEECK

KWALITEITSSLAGERIJ - TRAITEUR

Openingsuren tijdens de feestdagen

Zat 20/12 open van 08h30 tot 16h30 doorlopend

Zat 20/12: Laatste bestellingen Kerst tot 17h

Ma 22/12: open

Di 23/12: open

Woe 24/12: doorlopend open van 09h tot 14h

Do 25/12: gesloten, enkel open afhalen bestellingen tussen 10h en 11h

Vrij 26/12: gesloten

Zat 27/12: open

Zat 27/12: laatste bestelling oudjaar tot 17h

Zon 28/12: gesloten

Ma 29/12: open

Di 30/12: open

Woe 31/12: doorlopend van 9h tot 14h

Do 01/01: gesloten

Vrij 02/01: gesloten

Zat 03/01: open

ENKEL ONLINE BESTELLEN

www.vanhoorenbeeck.com - Herentalsebaan 305, 2100 Deurne - 03 321 51 35 - info@vanhoorenbeeck.com