



Feestfolder

VAN HOORENBEECK
KWALITEITSSLAGERIJ - TRAITEUR

www.vanhoorenbeeck.com - Herentalsebaan 305, 2100 Deurne - 03 3215135 - info@vanhoorenbeeck.com

Kennis van generatie op generatie

De kennis en de liefde voor vlees werd in de familie Van Hoorenbeeck van generatie op generatie doorgegeven. Tot op de dag van vandaag zijn huisgemaakte bereidingen nog steeds een specialiteit. Ondertussen aangevuld met een ruim aanbod BBQ en diensten als traiteur.

Geschiedenis

1890 Michel Van Hoorenbeeck had een paardenslachterij op het Ruggeveld waar hij vlees bereidde en verhandelde.

1893 Michel van Hoorenbeeck startte met het slachten van kalveren en het zouten & roken van paardenvlees.

1904 Verhuis naar de Turnhoutsebaan 177-173. Toen werd voor het eerst onze befaamde bakworst (sosson) gemaakt.

1923 Jos Van Hoorenbeeck bouwde de winkel op de Herentalsebaan 305 in Deurne Zuid.

1973 Louis kocht zijn broer Michel uit en zette hij het bedrijf verder voort met zijn zoon Jef. Jef zijn specialiteit was het maken van charcuterie. Jef en zijn vrouw Mia begonnen met de slaatjes zelf te maken en ze breidden uit naar zelfgemaakte stoofpotten.

2002 Zoon Ludo stapt mee in de zaak van zijn ouders.

2009 De winkel werd volledig gerenoveerd en authentieke elementen behouden en gerestaureerd.

2012 Ellen, Ludo zijn vrouw, stapt mee in de zaak. Alsook een chef-kok in dienst genomen om de traiteurdienst verder te laten groeien.

Kom langs en ontdek ons aanbod!

Aperitiefhapjes

ovenhapjes assortiment per 10 stuks: € 8,95
vidé, kaas, garnaal, zalm, quiche, pizza, worstenbroodje

hapje op lepel of schaalpje: € 1,85 per stuk
runds carpaccio, kip carpaccio, gerookte zalm met kruidenkaas, tomaat garnaal, paté met uienconfituur

Feestelijke soepen

tomatenroomsoep (met balletjes) € 4,25/liter
bospaddenstoelenroomsoep € 5,50/liter
witloofroomsoep met grijze garnalen € 5,50/liter
pompoenroomsoep met amandelschilfers € 5,50/liter



Feestmenu's

Familiemenu

€ 22,00

huisbereide kaaskroketjes (2stuks)

of

scampi's in currysaus (5 stuks)

★ ★ ★

tomatenroomsoep met huisgemaakte balletjes

★ ★ ★

kalkoengebraad met jagersaus,
seizoensgroenten en kroketten

of

zachtgegaarde varkenswangetjes met
seizoensgroenten en kroketten

kidsmenu

€ 10,00

tomatensoep met balletjes

★ ★ ★

vidé met koekje

kroketten of aardappeltorentje

★ ★ ★

chocomousse

Luxemenu

€ 26,00

gravad lax

fijngesneden gemarineerde zalm met dille

of

carpaccio van ronds (belgisch wit-blauw) met
pesto, rucola en parmezaan

of

huisbereide st jacobsschelp "royal"

★ ★ ★

tomatenroomsoep met huisgemaakte balletjes

★ ★ ★

fazantenfilet met fine champagnesaus, peertje in
rode wijn, witloofstronkje, boontjes in spekjasje
en kroketten

of

wildstoofpotje van hert met appeltje en
veenbessen, witloofstronkje & boontjes in spekjasje
en kroketten



Voorgerechten

koude voorgerechten

trio van wildpaté's	€ 8,10 prijs/pers.
gerookte Noorse vissschotel	€ 9,95 prijs/pers.
rijkelijk gevulde tomaat met verse grijze garnalen	€ 8,95 prijs/pers.
krabcocktail	€ 7,95 prijs/pers.
carpaccio van rundsfilet	€ 7,95 prijs/pers.
vitello tonato	€ 9,95 prijs/pers.

warme voorgerechten

koninginnenhapje	€ 4,50/stuk
st jacobsschelp "royal"	€ 8,25/stuk
kaaskroketten	€ 1,50/stuk
garnaalkroketten	€ 3,50/stuk
scampi's in kreeftensaus (5st.)	€ 8,50 prijs/pers.
scampi's in currysous (5st.)	€ 7,95 prijs/pers.



Hoofdgerechten

- lamszieltje met graanmosterdsaus & gratin dauphinois € 16,95prijs/pers.
- konijn op vlaamse wijze € 12,50 prijs/pers.
- kalkoengebraad met jagersaus € 12,50 prijs/pers.
- wildstoofpotje met peertje in rode wijn en appeltje met veenbessen € 15,95 prijs/pers.
- hertenkalffilet met zachte wildsaus, peertje in rode wijn en witloof € 19,50 prijs/pers.
- eendenborstfilet met appelsiensaus € 15,50 prijs/pers.
- kalfsorloff met champignonsaus € 16,95 prijs/pers.
- fazantenfilet met fine champagnesaus, peertje in rode wijn en appeltje € 15,50 prijs/pers.
- varkenshaasje met champignonsaus € 12,50 prijs/pers.
- kalfsfricassee € 12,50 prijs/pers.

assortiment warme groenten € 5,00 prijs/pers.

- gebakken witloof, boontjes met spek, gestoofde worteltjes, tomaat met parmezaan en basilicum

Al onze vleesgerechten zijn voorzien van verse kroketten (6 stuks p.p.), geserveerd in porseleinen schotels.

- vispannetje van het huis € 16,95 prijs/pers.
- kabeljauwhaasje met fijne groenten in witte wijnsaus € 16,95 prijs/pers.
- zalm met gerookte hesp, broccoli en graanmosterdsaus € 16,95 prijs/pers.
- scampi's in kreeftensaus (8st.) € 15,95 prijs/pers.
- scampi's in currysaus (8st.) € 14,95 prijs/pers.
- normandische tongrolletjes met julienne van wortelen & prei € 17,50 prijs/pers.

Al onze visgerechten zijn voorzien van aardappelpuree, geserveerd in porseleinen schotels

aardappelbereidingen

- verse aardappelkroketten € 0,30/stuk
- aardappeltorentjes € 1,10/stuk
- aardappelpuree € 6,95/kg
- gratin dauphinois € 9,95/kg
- savooipuree € 7,95/kg
- aardappelsla € 7,95/kg



Gourmet & Fondue

GOURMET of STONEGRILL 350 gram p.p.

kippensaté
slavinkje
chipolata
gourmetburger
cordon bleu
kalkoenlapje
runds- of paardenbiefstuk

€ 9,95 prijs/pers.

GOURMET of STONEGRILL SPECIAL 350 gram p.p.

varkensmedaillon
kalfsfilet
gourmetburger
kalkoentournedos met gerookt spek
lamskotelet met kruidenboter
gevulde kipfilet met tomaat en kaas
runds-of paardenbiefstuk

€ 11,95 prijs/pers.

LUXE GOURMET of STONEGRILL 350 gram p.p.

kalfsfilet
lamsfilet met kruidenboter
rund-of paardenfilet
varkenshaasje met gerookt spek
parelhoenfilet
chipolata
toscaanse schijf

€ 12,95 prijs/pers.

WILD GOURMET 350 gram p.p.

everzwijnfilet
reefilet
hertenkalffilet
eendenborstfilet
fazantfilet
hazenrugfilet

€ 21,50 prijs/pers.

FEESTELIJKE FONDUE

300 gram p.p.

kippenfilet
varkensfilet
rundsfilet of paardenfilet
gehaktballetjes / 2 soorten
mini-slavinkjes
mini-worstjes



€ 9,95 prijs/pers.

GOURMET KIDS

hamburger, chipolata & kipfilet € 4,20 prijs/pers

Extra:

mini gourmetballetjes
mini slavinkjes

€ 4/per 10 stuks
€ 4/per 10 stuks.

Kerstkalkoen

babykalkoen

€ 60,00/st

gevulde babykalkoen 2kg500,
2 x 1/2 liter saus naar keuze,
30 kroketten gratis

kerstkalkoen

€ 95,00/st

gevulde kerstkalkoen 4kg500,
3 x 1/2 liter saus naar keuze,
50 gratis kroketten

gevulde kalkoenfilet

mini (500gr)

€ 10,00/st

midi (1kg)

€ 20,00/st

maxi (1,5kg)

€ 30,00/st

kalkoen ovenklaar in netje van spekvet

€ 12,95 /kg

Feestelijke vulling van truffel en pistache geparfumeerd met cognac

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



Groenten

koude groenten € 5,00 prijs/pers.
aardappelsla, worteltjes, komkommersla, tomaten,
rauwkostsla & boontjes

warme groenten € 5,00 prijs/pers.
gebakken witloof, boontjes met spek, gestoofde
worteltjes, tomaat met parmezaan en basilicum

appeltje met veenbessen € 1,80/stuk
babypeertje in rode wijn € 1,80/stuk



Sauzen

koude sauzen 100 gram p.p. € 1,00/ p.p.
tartaar, look, mayonaise, cocktail, mosterd,
curry, chilisaus (pikant)

warme sauzen € 6,00/ halve liter
jager, wild of fine champagnesaus,
champignonroom, peperroom



Desserten

chocomousse	€2,75
tiramisu	€2,75
panna cotta	€2,75
rijstpap	€2,00

Buffet

feestelijk koud buffet

€ 22,50 prijs/pers.

dit buffet kan uitgebreid worden met:

tomaat gevuld met verse grijze garnalen
hespenrolletje met fijne asperges
gebraden rosbeef
gekruid kippenboutje
vers fruit
hartig gevuld eitje
gerookte ambachtelijke hesp met meloen
sappig varkensgebraad
vers groenteassortiment
aardappelsla
cocktailsaus
ovenverse broodjes

gepocheerde zalm € 5,00 prijs/pers.
gerookte vis (zalm-heilbot-forel) € 6,00 prijs/pers.
krabcocktail € 7,95 prijs/pers.



Schotels

charcuterieschotel € 9,50 prijs/pers.

Een assortiment van zelfbereide charcuterie:
gerookte & gekookte vleeswaren, hammen, paté's
en salades

kaasschotel

mooi assortiment kazen afgewerkt
met vers fruit en noten

volledige maaltijd 250 gram € 13,50 prijs/pers.

dessert 150 gram p.p. € 9,50 prijs/pers.

Broodjesbuffet

gevulde feestmand met mini-broodjes belegd
met zelfbereide charcuterie en slaatjes

30 stuks voor 6 personen € 37,50

50 stuks voor 10 personen € 62,50

(waarborg mand) € 6,00/stuk

mini broodjes belegd € 1,25/stuk



Wij vragen voor al onze borden en kleine schotels een waarborg van €3,00 per stuk
en voor onze grote schotels een waarborg van €6,00 per stuk.

Tips

Wij raden u aan de gerechten (alsook kalkoen) 2 uur op voorhand uit de frigo te zetten voor het in de oven te plaatsen!

Aperitiefhapjes/ovenhapjes

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

Soepen

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

Deze zijn kant en klaar en zijn voor u geserveerd in een porseleinen schotel. Het plasticje dient u wel te verwijderen.

Oven voorverwarmen op 180° en ongeveer 30 min. voor een kleine schotel en 60 min. voor een grote schotel. Bij eventuele uitdroging afdekken met aluminiumfolie.

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

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. Na oven, 10 min. rusten.



VAN HOORENBEECK

KWALITEITSSLAGERIJ - TRAITEUR

Openingsuren tijdens de feestdagen

- zat 21/12: doorlopend open van 08h30 tot 17h30, laatste bestelling Kerst (voor 18h)
- ma 23/12: open van 09h tot 12h30 & van 13h30 tot 18h
- di 24/12: doorlopend open van 09h tot 14h
- woe 25/12: gesloten, enkel open voor afhaling bestellingen van 10h tot 11h
- do 26/12: open van 09h tot 12h30 & van 13h30 tot 18h
- vrij 27/12: gesloten
- zat 28/12: doorlopend open van 08h30 tot 17h30h, laatste bestelling oudjaar (voor 18h)
- zon 29/12: gesloten
- ma 30/12: open van 09h tot 12h30 & van 13h30 tot 18h
- di 31/12: doorlopend open van 09h tot 14h
- woe 01/01: gesloten, enkel open voor afhaling bestellingen van 10h tot 11h
- do 02/01: gesloten
- vrij 03/01: gesloten
- zat 04/01: doorlopend open van 08h30 tot 17h30h