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

€ 32,00

★ ★ ★

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

€ 37,00 (+ € 3,00 waarborg)

★ ★ ★

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

of

Scampi's in een kreeftensausje

★ ★ ★

Butternut pompoenroomsoep met huisgemaakte balletjes

★ ★ ★

Kalfsfricassee afgewerkt met Parijse champignons, boontjes met spek en kroketten

of

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



Aperitiefhapjes

Warme ovenhapjes **€ 11,00/stuk**

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 garnaaltjes, met garnituur van rivierkreeftjes € 9,00/l.

Witloofroomsoep met garnituur van rivierkreeftjes € 8,00 /l.

Butternut pompoenroomsoep met balletjes € 6,00/l.

Boschampignonroomsoep € 7,00/l.

Voorgerechten

Rundscarpaccio met huisgemaakte pesto en rucola
€ 13,50/pp (+ € 3,00 waarborg)

Gerookte Noorse visschotel
€ 15,95/pp (+ € 3,00 waarborg)

Scampi's in een kreeftensausje
€ 12,50/pp (+ € 3,00 waarborg)

Vitello tonnato
€ 15,95/pp (+ € 3,00 waarborg)

Trio van huisgemaakte wildpaté's met bijpassende confituren € 12,50/pp (+ € 3,00 waarborg)

Sint Jacobsschelp Royale € 12,50/pp

Huisbereide kaaskroket € 3,20/stuk

Garnaalkroket € 8,00/stuk

Hoofdgerechten

Vleesgerechten
Per gewicht te bestellen, zonder groentegarnituur en zonder aardappelgerecht!

Varkenswangen met Grimbergen	€ 34,50/kg
Kalfsfricassée met huisgemaakte balletjes en Parijse champignons	€ 32,00/kg
Wildstoofpot van hert met kastanjechampignons	€ 35,00/kg
Kalkoenstoofpotje	€ 25,95/kg
Konijn op Grootmoeders wijze	€ 25,95/kg
Vol-au-vent	€ 21,00/kg

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

Normandische tongrolletjes met aardappelpuree afgewerkt met groentenbrunoise en grijze Noordzeegarnaaltjes € 19,95/pp

Oostends vispannetje met aardappelpuree € 19,95/pp (+ € 3,00 waarborg)

Dessert

Chocomousse	€ 3,50/st
Panna cotta	€ 3,50/st



Verse aardappelgerechten

Kroketten per 10 stuks	€ 4,00
Gratin Dauphinois	€ 11,00/kg
Pommes Duchesse	€ 1,80/st
Wortelpuree	€ 12,00/kg

Bijgerechten

Assortiment warme groentjes	€ 7,50/pp
(gebakken witloof, trio van wortelen, boontjes met spek en boschampignons)	
Appeltje gevuld met veenbessen	€ 3,00/st

Warme sauzen

€ 8,00/halve liter

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

Gourmet & Fondue

Gourmet van de chef **€ 14,50/pp**
- Gourmetburger
- Spekvinkje
- Rundssteak
- Chipolata
- Varkenshaasje in een gerookt spekjasje
- Kalkoenfilet
- Kipsaté met tijm en limoen

Gourmet de luxe **€ 18,95/pp**
- Kalfsfilet
- Lamsfilet met kruidenboter
- Rundsfilet
- Parelhoenfilet
- Kalkoentournedos met gerookt spek
- Toscaanse burger
- Chipolata

Gourmet & Fondue (350 gr/pp)

Wildgourmet **€ 27,95/pp**
- Everzwijnfilet
- Reefilet
- Hertenkalffilet
- Eendenborstfilet
- Fazantfilet
- Hazenrugfilet

Kidsgourmet **€ 8,50/pp**
- Gourmetburger
- Kipfilet
- Chipolata
- Rundssteak

Fondue van de chef **€ 14,50/pp**
Kippenfilet
Varkensfilet
Rundsfilet
Gehaktballetjes
Mini-slavinkjes
Mini-worstjes

Rundsfondue **€5,00 per 100 gr**
Malse blokjes rundsvlees (Belgisch Wit-Blauw)

Koude groenten

Aardappelsla, worteltjes, komkommersla, tomaten, rauwkostsla & boontjes € 7,50/pp
Aardappelsla € 11,00/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
• Gevulde kerstkalkoen 4,5 kg	€ 117,00/st
• Gevulde kalkoenfilet mini (500gr)	€ 15,00/st
• Gevulde kalkoenfilet midi (1kg)	€ 30,00/st
• Gevulde kalkoenfilet maxi (1,5 kg)	€ 45,00/st

• Bijpassende saus: archiduc	€ 8,00 1/2 l.
• Bijpassende saus: fine champagne	€ 8,00 1/2 l.
• Bijpassende saus: jagerssaus	€ 8,00 1/2 l.
• Kroketten per 10 stuks	€ 4,00

Puur 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
Rundsrosbief Filet Mignon	€ 35,95/kg
Rundsrosbief extra	€ 32,95/kg
Rundsfilet pur extra	€ 64,95/kg
Paardenfilet pur	€ 54,00/kg

Hertenkalffilet	€ 59,95/kg
Kalfsgebraad	€ 45,00/kg
Kalfsfriccassee (nog te bereiden)	€ 26,95/kg
Konijnenbillen	€ 30,95/kg
Lamskroon	€ 59,95/kg
Lamsfilet	€ 49,95/kg
Varkensmignonettegebraad	€ 17,50/kg
Varkenswangen (nog te bereiden)	€ 23,95/kg
Varkenshaasje	€ 20,95/kg
Hertenragout (nog te bereiden)	€ 25,95/kg

Buffet

Koud buffet **€ 32,00/pp**
Klassieker van het huis

- 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 **€ 12,50/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 rosbief 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 vacuum 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

Zon 20/12:	gesloten, laatste bestelling online tot 17h
Do 24/12:	doorlopend van 9h tot 14h
Vrij 25/12:	gesloten, enkel voor afhalen bestellingen tussen 10h en 11h
Zat 26/12:	open
Zon 27/12:	gesloten, laatste bestelling online tot 17h
Do 31/12:	doorlopend van 9h tot 14h
Vrij 01/01:	gesloten, enkel voor afhalen bestellingen tussen 10h en 11h
Zat 02/01:	gesloten

ENKEL ONLINE BESTELLEN

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