

Kaasschotels

Uitgebreid assortiment van zachte en halfharde kazen afgewerkt met notenmix, druiven, dadels, vijgen, vers fruit, confituur, olijven en platte kaas.

- luxe kaasschotel: 13.00 €/pers.
- dessert kaasschotel: 10.00 €/pers.
- Voor de kaasschotel dient een waarborg van 20.00 € betaald te worden tenzij u die wenst op een houten schotel van 5.00 € die u daarna mag houden (vanaf 8 pers. = 2 schotels)
- Gemengd assortiment mini broodjes 0.35 €/stuk
- Stokbrood (wit) 2.20 €/stuk
- Brugse beschuiten 4.75 €/pakje
- Klein gesneden notenbrood 4.60 €/stuk
- Klein rozijnenbrood 3.40 €/stuk
- Groot rozijnenbrood 4.20 €/stuk

Gourmet / Steengrill

Kindergourmet 8.00 €/pers.

Chipolata - Biefstukje - Spekburgertje
Kip cordon bleu - Kaasworstje

Gourmet 15.00 €/pers. (min. 2 pers.)

Lamskroontje met kruidenkorst
Varkenshaasje gevuld met tapenade
Kalfscordon bleu orloff
Berloui met gemarineerde courgetten en limoen - Biefstuk wit-blauw ras
Kalkoenfilet met feestelijke vulling
Kippenfilet met tomaat, mozzarella en pesto
Carpaccioburger - Chipolata

Gourmet met vis en vlees 18.00 €/pers. (min. 2 pers.)

Varkenshaasje gevuld met tapenade
Kalfscordon bleu orloff - Biefstuk wit-blauw ras
Kippenfilet met tomaat, mozzarella en pesto
Gemarineerde gamba - Sint jacobsnootjes met huisgemaakte kruidenolie - Zeeduiwel in een jasje - Tongfilet - Zalm met kruidenmarinade

Visgourmet 20.00 €/pers. (min. 2 pers.)

Zalm met kruidenmarinade - Kabeljauw, mozzarella tomaat pesto - Zeeduiwel in een jasje
Tongfilet - Sint jacobsnootje - Tarbot
Scampibrochet - Gemarineerde gamba
Gemarineerde tonijnsteak met kruiden
Gratis 2 warme vissausjes

Ons hele team wenst u een gezond en smakelijk 2020!

Gourmet met vlees en wild 20.00 €/pers. (min. 2 pers.)

Filet van parelhoen gevuld met ganzenlever en kalfsgehakt - Eendenborstfilet - Kalfsfilet pure
Fazantenfilet - Hertenkalf - Wildburgertje met boschchampignons - Hazenfilet - Everzwijnfilet
Gratis 2 warme wildsausjes!!!

Luxe gourmet 22.00 €/pers. (min. 2 pers.)

Lamskroontje geparfumeerd met kruiden
Iberico varkenskroon - Kalfszwezerik
Eendenborstfilet - Kalfs filet pur orloff
Filet pur wit-blauw ras - Filet van parelhoen gevuld met ganzenlever en kalfsgehakt
Hertenkalf

Teppanyaki 22.00 €/pers. (min. 2 pers.)

Gemarineerde gamba - Zalm oosters tintje
Coquille met huisgemaakte kruidenolie
Zeeduiwel in een jasje - Runds filet pur
Lamskoteletje gemarineerd - Eendenborstfilet
Iberico Varkenskroon - Berloui - Kalfs orloff
+ voorzien van groente spiesje om mee te bakken

Groenten en sausjes

Groentjes 4.50 €/pers.

wortelsalade, seldersalade, rode-bietsalade, bloemkool-broccolisalade, tomaten-komkommersalade, gemengde sla en boontjessalade, cressonette

Sausjespakket bestaande uit :

béarnaise, tartaar, cocktail, looksaus, currysous
A: 1-3 pers (60 g x 5) = 3.00 €/pakket
B: 4-6 pers (150 g x 5) = 7.50 €/pakket
C: 7-9 pers (240 g x 5) = 12.00 €/pakket

Fondue

Fondue 10.00 €/pers. (min. 2 pers.)

Rundstournedos - Kalfstournedos - Varkenstournedos - Kalkoenfilet - Gehakt balletjes - Berloui - Balletjes met spek en champignons - Chipolataworstjes - Kaasworstje - Spekfakkeltje

Fondue Royal 13.00 €/pers. (min. 2 pers.)

Kalfshaas - Varkenshaas - Rundsfilet pur - Lamsfilet - Balletjes met mozzarella en zongedroogde tomaat - Delicatessenballetjes - Kalfsgehaktballetjes met spek en Champignons
Kalkoenfilet - Eendenborst - Parelhoenfilet - Kipfilet van Mechelse koekoek - Spekfakkeltje

Vraag onze aparte folders!!!

- Alle wild vers verkrijgbaar
- Uitgebreide ontbijtmanden vol verse producten.

Koud buffet

1/2 kreeft "Belle vue" aan dagprijs

Koud vis-vleesbuffet 23.00 €/pers.

Tomaat met garnaal - Gerookte Schotse zalm met een sausje - Salade met traag gegaarde kipfilet en rucola - Parma ham
Gevuld ei met krab - Gekookte hesp met asperges - Gerookte zalm met coulis
Vitello tonnato
Groenten, fruit, aardappelsalade en/of pastasalade, alsook bijpassende sausjes

Koud vis-vleesbuffet 29.00 €/pers.

Tomaat met burrata en grijze garnalen
Gebakken gamba's
Salade met traag gegaarde kipfilet en rucola
Salade van mangalicaham verse vijg en meloenballetjes
Beenhesp met asperges
Gerookte Schotse zalm met een sausje
Kalfsgebraad Vitello Tonnato
Kruidige tongfilets met pittig sausje
Gebakken tonijn met tomatensalsa
Tartaar van Noordzeekrab
Salade van gerookte eendenborst en mango
Groenten, fruit, aardappelsalade en/of pastasalade, alsook bijpassende sausjes

Om u beter te bedienen gelieve tijdig te bestellen!

Minimum 1 week vooraf aub.

Alle gerechten worden afgeleverd in vuurvaste schotels, daarom vragen wij een waarborg voor al onze schotels tussen 20 € en 50 €.

Deze waarborg krijgt u na het inleveren terugbetaald.

Van 18 dec. t.e.m. 3 jan. zijn er geen breugel-, raclette-, charcuterie- en wokschotels te verkrijgen.

Op 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30 december en 2 januari zijn er geen feestgerechten op bestelling te verkrijgen.



© pajó graphics: 02/463 33 22



SLAGERIJ-TRAITEUR VERKINDERE - VERHELST



Langestraat 43, 8370 Blankenberge
tel.: 050/41.11.12 * fax: 050/42.46.35

e-mail: luc_verkindere@hotmail.com

Gesloten op maandag,
behalve in de kerstvakantie.

www.verkindere-verhelst.be

Aperitief hapjes

Alle hapjes, zowel koude als warme, worden in eigen huis bereid met de beste zorgen en verse ingrediënten!!!

Koude hapjes

(Code 1) Assortiment van 6 koude hapjes aan 11.00 €/st.:

- 2 Burgertjes van ganzenleverpasta met konfijt
- 2 Glaasjes zalmousse met gerookte zalm
- 2 Hartige kaastaartjes met rode uienconfituur

(Code 2) Koud aperitiefbord aan 10.00 €/st.:

- Burgertje van ganzenleverpasta met konfijt
- Glaasje zalmousse met gerookte heilbot
- Hartige kaastaart met rode uienconfituur
- Limoenmandje met garnalenmousse
- Gebakken tonijn met tomatensalsa en wasabi

(Code 3) Tapasschotel aan 14 €/st.:

- Koningsolijven, zwarte olijven, kaasblokjes, tête de moine, salami, dadelbrood, tapenade, ganzenrilette, manchego

Koekjes en grissini verkrijgbaar in de winkel!

(Code 4) Gamba's-tapasschotel aan 9 €:

- 4 gemarineerde gebakken gamba's met sausje

(Code 5) Vers geopende oesters met citroen 6 stuks aan 8.50 €

Koude hapjes (min. 4 per soort) aan 1.80 €/st.:

- Glaasje zalmousse met gerookte heilbot
- Hespentaartje met boursinkaas
- Meloenballetje met gedroogde Parma
- Praline van eendenlever met peperkoek
- Javanais van mozzarella en tomaat

Koude hapjes (min. 4 per soort) aan 2.30 €/st.:

- Taartje van zalmousse met gerookte zalm
- Glaasje fazantenmousse met peer
- Burgertje van ganzenleverpasta met konfijt
- Rundscarpaccio met z'n garnituur
- Carpaccio van coquille met gerookte forelmousse
- Limoenmandje met garnalenmousse
- Gebakken tonijn met tomatensalsa en wasabi
- Hartige kaastaart met dadelbrood

Warme hapjes

(Code 6) Assortiment van 6 warme hapjes aan 11.00 €/st.:

- 2 Quiches met spek en champignon, 2 Quiches met gerookte zalm, 2 Taartjes van witloof, ham en kaassaus

(Code 7) Assortiment van 10 warme hapjes aan 12.00 €/st.:

- 2 garnaalpasteitjes, 2 mini koninginnenhapjes, 2 pizza's, 2 worstenbroodjes, 2 bladerdeeggebakjes met Iberico

(Code 8) Assortiment van 5 warme luxe hapjes aan 11.00 €/st.:

- Vispannetje kreeftensaus, Zeeduiwel met mozzarella en pasta, Scampi op bedje van tagliatelli met curry, St-jacobsnoot met vissaus van de chef, Gelakt buikspek met zoete aardappel

2019-2020 Feest FOLDER

Wij stellen u graag onze
UITGEBREIDE EINDEJAARSMENU
voor van de **BESTE KWALITEIT**
voor een **OPRECHTE PRIJS.**



(Code 9) 10 huisbereide worstenbroodjes aan 10.50 €

(Code 10) 12 mini pizza's (= 4 x 3 soorten) aan 12.00 €

Warme hapjes (min. 4 per soort) aan 1.30 €/st.:

- Garnaalpasteitje
- Kaaspasteitje
- Mini-koninginnenhapje
- Bladerdeeggebakje met Iberico ham
- Gebakken vleugelboutjes

Warme hapjes (min. 4 per soort) aan 2.30 €/st.:

- Gelakt buikspek met zoete aardappel
- Vispannetje kreeftensaus
- Zeeduiwel met mozzarella en pasta
- Scampi op bedje van tagliatelli met curry
- Scampi in een jasje
- Gegratineerde camembert met appel en Parma snippers
- Krielaardappeltje met garnaal en saffraansaus
- St-jacobsnoot met vissaus van de chef
- Stoofpotje van wild
- Warme oester in champagnesaus
- Veggie: champignons gevuld met boschchampignons

Warme hapjes (min. 4 per soort) aan 2.70 €/st.:

- Gebakken hartzwezerik met beukenzwammetjes
- Fazantenfilet met gekarameliseerd witloof
- Gebakken ganzenlever met gebakken appeltjes

Feestsoepen

(prijs per liter) (soepot is inbegrepen in de prijs)

- 4.50 € Tomatensoep (code 12)
- 5.50 € Tomatenroomsoep (code 13)
- 6.00 € Tomatensoep met balletjes (code 14)
- 6.00 € Cressonsoep met rivierkreeftjes (code 15)
- 8.00 € Pompoensoepje met Mangalica (code 16)
- 13.50 € Bouillabaisse met coquille, scampi, zeeduivel, zeeuwolf, rivierkreeftjes en grijze garnalen (code 17)
- 15.50 € Kreeftensoep bereid van verse Canadese kreeft (code 18)

Koude voorgerechten

Dit gerecht wordt individueel op bord gepresenteerd en aangevuld met een vers gebakken broodje.

- 12.00 € Carpaccio van filet pure, Permigiano reggiano, olijfolie extra vierge met passende garnituur (code 19)



Warme voorgerechten

- 2.75 € Kaaskrokot (st.)
- 3.50 € Wildkrokot (st.)
- 3.45 € Ibericokrokot (st.)
- 3.45 € Garnaalkrokot (st.)
- 8.00 € Sint jacobsnootjes met garnaltjes, zoete aardappelpuree, groene asperges en nantuasaus (code 20)
- 11.00 € Zeeduivel met mozzarella, zongedroogde tomaat en crumble (code 21)
- 12.00 € Tarbotfilet, kreeftenmedaillon en saffraansaus (code 22)
- 12.00 € Fijne noordzeevis, kabeljauw, zeeduivel, tongfilet, sint jacobsnootje, rivierkreeft, garnaltjes en kreeftensaus (code 23)
- 13.50 € 6 oesters in champagnesaus op bord (code 24)

Alle beste stukjes vers vlees voor fijnproevers!

(1 week vooraf bestellen!)

- | | | | |
|------------|--|------------|-----------------------------|
| 22.50€/kg | Chateaubriand | 12.50€/st | Fazantenhen |
| 42.95€/kg | Filet pure | 14.00€/st | Fazantenhaan |
| 12.25 €/kg | Verse varkenswangetjes | 29.50€/kg | Fazantenfilet |
| 10,85 €/kg | Vers konijn | 17.50€/kg | Haas op z'n geheel |
| Dagprijs | Verse kalkoen panklaar | 31.00€/kg | Hazenrug |
| 16.95€/kg | Verse opgevulde kalkoen | 15.25€/kg | Hazenbil |
| 2.95€/st | Kwartel extra kwaliteit | 47.50€/kg | Hazenfilet |
| 5.95€/st | Kwartel uitgebeend en opgevuld met kalfsgehakt | 19.60€/kg | Jong wild zwijn: stoofvlees |
| 11.35€/kg | Parelhoen | 32.50€/kg | Jong wild zwijn: filet |
| 26.50€/kg | Parelhoenfilet | 18.00€/kg | Jong hert: stoofvlees |
| 12.25€/kg | Hoevekip | 46.50€/kg | Jong hert: filet |
| 22.95€/kg | Eendenborst | 76.75€/kg | Verse ganzenlever |
| 22.50€/kg | Jonge Franse duif | 118.85€/kg | Foie-gras 60% |

Feestmenu's

(min. 2 pers. per menu)

- Feestmenu 1 aan 24.00 €**
Tomatenroomsoep (code 15)
Sint jacobsnootjes met garnaltjes, zoete aardappelpuree, groene asperges en nantuasaus (code 20)
Filet van kalkoen, gevuld met fijne farce van kalfsgehakt en pata negra met fine champagnesaus of portosaus
Krokotjes (5 pp) of gratin



- Feestmenu 2 aan 36.00 €**
Pompoensoepje met Mangalica (code 16)
Fijne noordzeevis, kabeljauw, zeeduivel, tongfilet, sint jacobsnootje, rivierkreeft, garnaltjes en kreeftensaus (code 23)
Parelhoenfilet met appelcalvadossaus of donkere vleesjus
Amandelkrokotjes (5 pp) of Gratin dauphinois
Karamelmousse, chocoladepraliné en Ganache (code 36)



- Feestmenu 3 aan 39.00 €**
Cressonsoep met rivierkreeftjes (code 15)
Carpaccio van filet pure, Permigiano reggiano, olijfolie extra vierge met passende garnituur (code 19)
Rosé gebakken hertenkalfje met wildsausje
Amandelkrokotjes (5 pp) of Gratin dauphinois
Panna cotta met rode vruchten en lichte toets van limoen (code 37)



- Feestmenu 4 aan 50.00 €**
Koud aperitiefbord met 5 huisgemaakte hapjes (code 2)
Tarbotfilet, kreeftenmedaillon en saffraansaus (code 22)
Kalfsfilet van limousin met kalfswang en kalfszwezerik, donkere vleesjus
Amandelkrokotjes (5 pp) of Gratin dauphinois
Structuren van chocolade - framboos - limoen - munt (op bord)

Hoofdschotel per kg

ZONDER AARDAPPELEN, ZONDER GROENTEN

- 19.00 €/kg Stoofpotje van hert en wild zwijn
- 25.85 €/kg Vol au vent van hoevekip en zwezerik
- 26.50 €/kg Luxe vis vol au vent: kabeljauw, zalm, tongfilet, zeeduivel, coquille, krab, kreeft, scampi en grijze garnaltjes
- 28.50 €/kg Kalfswangen huisbereid
- 19.75 €/kg Gebakken gevulde kalkoen

Kindergerechten

- 6.00 €/pp Vol au vent, appelmoes en puree (code 26)
- 6.00 €/pp Gehaktballetjes in tomatensaus, worteltjes en puree (code 27)
- 6.00 €/pp Stoofvlees met appelmoes en gebakken aardappeltjes (code 28)

Hoofdschotels wildgerechten

(min. 2 pers. per soort)

BIJ DE HIERONDER VOLGENDE GERECHTEN WORDEN 5 VERSCHILLENDE WILDGARNITUREN MEEGEGEVEN DIE IN DE PRIJS ZIJN INBEGREPEN!

- 15.00 € Brabantse halve fazant met witloofroomsaus of fine champagne
- 16.00 € Everzwijnfilet grand veneur
- 18.00 € Hazenrug met wildsausje of wildroomsaus
- 18.00 € Zacht gegaarde filet van polderfazant met witloofsous of kruidige portosaus
- 21.00 € Rosé gebakken hertenkalfje met wildsausje

Hoofdschotels vlees en gevogelte

(min. 2 pers. per soort)

ALLE VLEESGERECHTEN WORDEN BEGELEID MET BIJPASSENDE VERSE FIJNE GROENTJES EN/OF FRUIT

- 13.00 € Filet van jonge kalkoen met sinaasappelsaus, champignonroomsaus of donkere vleesjus
- 14.00 € Gevulde kalkoen met fijne farce, kalfsgehakt, champignons en kalkoenstukjes met fine champagne roomsaus of donkere vleesjus
- 14.00 € Filet van kalkoen, gevuld met fijne farce van kalfsgehakt en pata negra met fine champagnesaus of portosaus
- 15.00 € Halve Parelhoen "Fine Champagne"
- 16.00 € Gevulde kwartel met druivensaus of portosaus
- 16.00 € Filet van eendenborst met sinaasappelsaus
- 17.00 € Parelhoenfilet gevuld met kalfsgehakt en ganzenlever, roomsaus of donkere vleesjus
- 18.00 € Iberico varkensrug met donkere vleesjus
- 18.00 € Parelhoenfilet met appelcalvadossaus of donkere vleesjus
- 21.00 € Kalfsfilet van limousin met kalfswang en kalfszwezerik, donkere vleesjus



Hoofdschotel vis

(min. 2 pers. per soort)

DE HIERONDER VOLGENDE GERECHTEN WORDEN VOORZIEN VAN GROENTJES EN ZIJN IN DE PRIJS INBEGREPEN!

- 14.00 € Kabeljauw 'royal' onder kruidenkorst met nantuasaus
- 16.00€ Zeeduivel met mozzarella, zongedroogde tomaat en crumble
- 17.00€ Tarbotfilet, kreeftenmedaillon en saffraansaus
- 17.00€ Vissersbordje fijne noordzeevis met kabeljauw, zeeduivel, tongfilet, griet, scampi, Sint Jacobsnootje, rivierkreeftjes, en grijze garnaltjes met:
- Kreeftensaus
- Normandische saus

Vegetarisch gerecht

- 11.00 €/pp Gegrilde wintergroenten met zoete aardappel (code 25)

Versillende huisgemaakte feestsauzen te verkrijgen aan 14 €/kg:

Sinaasappelsaus, Archiduc, Fine Champagne, Portosaus, Druivensaus, Appelcalvadossaus, Bruine vleesjus, Roomsaus

Grand Veneur, Wildsaus, Witloofroomsaus, Wildroomsaus

Normandische saus, Kreeftensaus, Champagne-saus, Nantuasaus, Paprikavissaus, Saffraansaus,

Aardappel en groenten apart te verkrijgen

- 2.25 €/pers. Duchesse aardappelen (puree)
- 2.25 €/pers. Selderpuree
- 2.50 €/pers. Gratin dauphinois
- 9.95 €/kg Gevulde aardappel
- 9.75 €/kg Kruidig gebakken aardappeltjes in de schil
- 12.75 €/kg Koude aardappelsla
- 17.85 €/kg Pastasalade
- 0.45 €/st. Aardappelkrokot (verpakt per 10)
- 0.50 €/st. Amandelkrokot (verpakt per 10)
- 5.75 €/pers. Assortiment van 5 warme vlees groenten
- 0.95 €/st. Peertje in rode wijn
- 0.95 €/st. Appeltje gevuld met veenbessen

Nagerechten

Ijstaarten:

Grote keuze ijstaarten en sorbetaarten te bestellen via www.surprice.be die u dan bij ons kunt komen ophalen. (ook aparte folder van de ijstaarten te verkrijgen in de winkel)

Marsepein petit fours:

doosje 10 stuks: 6.00 €/st. (code 39)

Buches:

Buches voor 4 of 6 pers. aan 3.60 €/pers.
- Café: mokka, cappucino
- Slagroom: luchtige amandel génoise, slagroom en verse vruchtjes
- Fôret noire: chocoladégénoise met chocoladecrème en vanilleslagroom



Dessert in eigen huis bereid (in plastic = geen waarborg):

- 2.35 € Crème brûlée (code 29)
- 2.75 € Chocolademousse (code 30)
- 2.95 € Tiramisu met speculaas (code 31)
- 2.85 € Tiramisu met boudoir (code 32)
- 2.95 € Tiramisu met advocaat (code 33)
- 2.95 € Tiramisu met speculaas en aardbei (code 34)
- 7.40 € Assortiment van 4 huisbereide dessert (code 35)

Dessert in eigen huis bereid (met waarborg):

- 3.80 € Karamelmousse, chocoladepraliné en Ganache (code 36)
- 3.80 € Panna cotta met rode vruchten en lichte toets van limoen (code 37)
- 8.50 € Structuren van chocolade - framboos - limoen - munt (op bord) (code 38)

Belegde broodjes en Verrassingsbrood (vanaf min. 4 pers.)

Al onze broodjes worden passend gegarneerd!

- 1.30 €/st. schotel met mini belegde broodjes
- 1.60 €/st. schotel met mini luxe belegde broodjes

Verrassingsbrood: we rekenen 7 broodjes per persoon als volledige maaltijd: 15 € extra voor brood waar ongeveer 40 broodjes in kunnen.