

Gourmet / Steengrill

Al onze gourmetschotels zullen individueel op een schotelletje liggen (coronaproof) ze worden wel nog op een lesteenschotel samen gebracht.

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
Winterburger - 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 - Zeeduivel in een jasje - Tongfilet - Zalm met kruidenmarinade

Visgourmet 20.00 €/pers.

(min. 2 pers.)

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

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 boschampanignons - Hazenfilet - Everzwijnfilet
Gratis 2 warme wildsausjes!!!

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

Lamskroontje geparfumeerd met kruiden
Iberico varkenshaasje met kruidenkorst - 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
Zeeduivel in een jasje - Runds filet pur
Lamskoteletje gemarineerd - Eendenborstfilet gemarineerd - Iberico varkenshaasje met kruidenkorst - Berloui - Kalfs orloff
+ voorzien van groente spiesje om mee te bakken

Groenten en sausjes

Groentjes 4.50 €/pers.

wortelsalade, seldersalade, rode-bietsalade, bloemkool-broccolisalade, tomatensalade, cressonette, gemengde sla en salade gezond

Gemengde saladebol 5.99 €/pers.

Gemengde trendy salade met bijpassende vinaigrette (1 schotelletje pp)

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 - Varkensstournedos - 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



Kaasschotels

Uitgebreid assortiment van zachte en half harde 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 0.40 €/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

Koud buffet

1/2 kreeft "Belle vue" aan dagprijs

Koud vis-vleesbuffet 24.00 €/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 mangalicham verse vijg en meloen
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.

Van 19 december t.e.m. 3 januari zijn er geen
bruegel-, raclette-, charcuterie- en wokschotels
en belegde broodjes 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.

Ons hele team
wenst u
een culinair en
gezond
2021!

© pajjo 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 3 x 2 koude hapjes
aan 11.50 €:

- 2 Praline van eend met peperkoek
- 2 Glaasje zalmousse met gerookte heilbot
- 2 Hartige kaastaart met dadelbrood

(Code 2) Assortiment van 3 x 2 koude hapjes
aan 12.50 €:

- 2 Glaasje fazantenmousse met peer
- 2 Carpaccio van coquille met gerookte forelmousse
- 2 Mozzarella met tomaat en pesto

(Code 3) Assortiment van 6 koude hapjes
aan 12.50 €:

- Burgertje van ganzenleverpasta met konfijt
- Glaasje zalmousse met gerookte heilbot
- Hartige kaastaart met dadelbrood
- Mozzarella met tomaat en pesto
- Limoenmandje met garnalenmousse
- Gebakken tonijn met tomatensalsa en wasabi

(Code 4) Tapasschotelletje aan 14.50 €:

- Mini salami, manchego, koningsolijven, zwarte olijven, kaasblokjes, tête de moine, dadelbrood, tapenade, ganzenrillette, tapasnotenmix (hierbij voorziet u best koekjes of grissini, ook verkrijgbaar in de winkel!!!)

(Code 5) Gamba's-tapasschotelletje aan 9 €:
- 4 gemarineerde gebakken gamba's met sausje

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

Warme hapjes

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

- 2 Garnaalpasteitjes
- 2 Mini koninginnenhapjes
- 2 Pizza's
- 2 Worstebroodjes
- 2 Bladerdeeggebakjes met Iberico

(Code 8) Assortiment van 10 warme hapjes
aan 14.50 €:

- 2 Quiche met gerookte zalm
- 2 Taartje van witloof, ham en kaassaus
- 2 Kaaspasteitjes
- 2 Vleugelboutjes
- 2 Scampi in een jasje

(Code 9) Assortiment van 5 warme luxe hapjes
aan 11.50 €:

- Vispannetje kreeftensaus
- Scampi op bedje van tagliatelle met curry
- St-jacobsnoot, jonge spinazie en schaaldierensaus
- Gelakt buikspek met zoete aardappel
- Stoofpotje van wild

2020-2021 Feest FOLDER

Wij stellen u graag onze
UITGEBREIDE EINDEJAARSMENU
voor die er dit jaar iets anders zal
uitzien door de coronasituatie.



Mogen wij vragen
om alleen in de
winkel binnen te
komen, zo kunnen
wij een vlot en veilig
verloop van de feest-
dagen garanderen.

(Code 10) Assortiment van 5 warme
luxe hapjes aan 12.50 €:

- Gegratineerde camembert met appel en Parma
- Kreeftenstaartje met parelpasta en cocoscourry
- Krielaardappeltje met garnaal en saffraansaus
- Fazantenfilet met gekarameliseerd witloof
- Gebakken ganzenlever met gebakken appeltjes

(Code 11) 10 Gebakken vleugelboutjes
aan 5.75 €:

(Code 12) 10 huisbereide worstebroodjes
aan 12.00 €

(Code 13) 12 mini pizza's (3 soorten)
aan 12.00 €

(Code 14) 6 oesters in champagnesaus
aan 13.50 €

Feestsoepen

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

- 5.50 € Tomatenroomsoep (code 15)
- 6.00 € Tomatensoep met balletjes (code 16)
- 6.50 € Aspergeroomsoep (code 17)
- 8.00 € Pompoensoepje met gerookte eendenborst (code 18)
- 13.50 € Bouillabaisse met coquille, scampi, zeeduivel, zeewolf, rivierkreeftjes en grijze garnalen (code 19)
- 15.50 € Kreeftensoep bereid van verse Canadese kreeft (code 20)

Warme voorgerechten

- 2.75 € Kaaskroket (st.)
- 3.45 € Garnaalkroket (st.)
- 10.00 € Sint jacobsnootjes met garnaltjes, zoete aardappelpuree, fijne groentjes en nantuasaus (code 21)
- 11.00 € Zeeduivel mini venkel, kreeftmedaillon, saffraansaus en pompoenpuree (code 22)
- 12.00 € Grietfilet, rivierkreeft, beukenzwam, groene asperges en zoete aardappelpuree (code 23)
- 12.00 € Fijne noordzeevis, kabeljauw, zeeduivel, tongfilet, sint jacobsnootje, rivierkreeft, garnaltjes en kreeftensaus (code 24)
- 13.50 € 6 oesters in champagnesaus (code 14)

Koud voorgerecht

- 18.00 € Halve babykreeft met zijn garnituur (code 25)



Alle beste stukjes vers vlees voor fijnproevers!

- | | | | |
|------------|--|-------------|-----------------------------|
| 22.50 €/kg | Chateaubriand | 22.50 €/kg | Jonge Franse duif |
| 42.95 €/kg | Filet pure | 11.50 €/st | Fazantenhen |
| 12.25 €/kg | Verse varkenswangetjes | 13.00 €/st | Fazantenhaan |
| 10.85 €/kg | Vers konijn | 29.50 €/kg | Fazantenfilet |
| Dagprijs | Verse kalkoen panklaar | 17.50 €/kg | Haas op z'n geheel |
| 16.95 €/kg | Verse opgevulde kalkoen | 31.00 €/kg | Hazenrug |
| 2.95 €/st | Kwartel extra kwaliteit | 15.25 €/kg | Hazenbil |
| 5.95 €/st | Kwartel uitgebeend en opgevuld met kalfsgehakt | 47.50 €/kg | Hazenfilet |
| 11.35 €/kg | Parelhoen | 19.60 €/kg | Jong wild zwijn: stoofvlees |
| 26.50 €/kg | Parelhoenfilet | 29.50 €/kg | Jong wild zwijn: filet |
| 12.25 €/kg | Hoevekip | 18.00 €/kg | Jong hert: stoofvlees |
| 16.95 €/kg | Gevulde hoevekip | 41.35 €/kg | Jong hert: filet |
| 22.95 €/kg | Eendenborst | 76.75 €/kg | Verse ganzenlever |
| | | 118.85 €/kg | Foie-gras 60% |

(1 week vooraf bestellen!)

Feestmenu's

(min. 2 pers. per menu)

Feestmenu 1 aan 26.00 €

- Tomatensoep met balletjes (code 16)
- Sint jacobsnootjes met garnaltjes, zoete aardappelpuree, fijne groentjes en nantuasaus (code 21)
- Filet van kalkoen, gevuld met fijne farce van kalfsgehakt en pata negra met fine champagnesaus of bruine gevogeltejus
- Kroketjes (5 pp) of gratin



Feestmenu 2 aan 33.00 €

- Pompoensoepje met gerookte eendenborst (code 18)
- Fijne noordzeevis, kabeljauw, zeeduivel, tongfilet, sint jacobsnootje, rivierkreeft, garnaltjes en kreeftensaus (code 24)
- Parelhoenfilet met appelcalvadossaus of bruine gevogeltejus
- Amandelkroketjes (5 pp) of Gratin dauphinois
- Karamelmousse, chocoladepraliné en Ganache (code 29)



Feestmenu 3 aan 38.00 €

- Halve babykreeft met zijn garnituur (code 25)
- Brabantse halve fazant met witloofroomsaus of fine champagne
- Amandelkroketjes (5 pp) of Gratin dauphinois
- Panna cotta met rode vruchten en lichte toets van limoen (code 30)



Feestmenu 4 aan 54.00 €

- Assortiment van 5 warme luxe hapjes (code 9)
- Grietfilet, rivierkreeft, beukenzwam, groene asperges en zoete aardappelpuree (code 23)
- Kalfsfilet van limousin met kalfswang en kalfszwezerik, kruidige portosaus
- Amandelkroketjes (5 pp) of Gratin dauphinois
- Bordje met structuren van chocolade - mango - rode vruchten - crumble (code 33)

Hoofdschotel per kg

ZONDER AARDAPPELEN, ZONDER GROENTEN

- 19.00 €/kg Stoofpotje van hert en wild zwijn
- 26.50 €/kg Luxe vis vol au vent: kabeljauw, zalm, tongfilet, zeeduivel, coquille, krab, kreeft, scampi en grijze garnaltjes
- 28.50 €/kg Kalfswangen in rodewijnsaus
- 17.75 €/kg Varkenswangetjes met kriekbier

Vegetarische gerechten

- 10.00 € Burrata met erwtenhumus, gekleurde tomaten en groene asperges (code 26) (= koud voorgerecht)
- 15.00 € Pompoenravioli met gekonfijte tomaat en boschampanjons

Kindergerechten

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

Hoofdschotel 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 wildroomsaus
- 18.00 € Zacht gegaarde filet van polderfazant met witloofsous of bruine gevogeltejus
- 21.00 € Rosé gebakken hertenkalfje met wildsausje

Hoofdschotel 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 natuursaus
- 14.00 € Filet van kalkoen, gevuld met fijne farce van kalfsgehakt en pata negra met fine champagnesaus of bruine gevogeltejus
- 14.00 € Gevulde kalkoen met fijne farce, kalfsgehakt, champignons en kalkoenstukjes met fine champagne roomsaus of kruidige portosaus
- 14.00 € Varkenshaasje met champignonroomsaus of pepersaus
- 15.00 € Halve Parelhoen "Fine Champagne"
- 16.00 € Filet van eendenborst met sinaasappelsaus
- 17.00 € Parelhoenfilet met appelcalvadossaus of bruine gevogeltejus
- 18.00 € Parelhoenfilet gevuld met kalfsgehakt en ganzenlever, fine champagnesaus of bruine gevogeltejus
- 21.00 € Kalfsfilet van limousin met kalfswang en kalfszwezerik, kruidige portosaus

Hoofdschotel vis

(min. 2 pers. per soort)

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

- 17.00 € Grietfilet, rivierkreeft, beukenzwam, groene asperges
- 17.00 € Vissersbordje fijne noordzeevis met kabeljauw, zeeduivel, tongfilet, griet, scampi, Sint Jacobsnootje, rivierkreeftjes, en grijze garnaltjes met:
 - Kreeftensaus
 - Normandische saus
 - Winterse waterzooisau
- 21.00 € Zeeduivel met halve babykreeft en saffraansaus

Verschillende huisgemaakte feestsauzen te verkrijgen aan 14 €/kg:

Sinaasappelsaus, Archiduc, Fine Champagne, Portosaus, Appelcalvadossaus, Bruine gevogeltejus, Natuursaus, Pepersaus

Grand Veneur, Wildsaus, Witloofroomsaus, Wildroomsaus

Normandische saus, Kreeftensaus, Champagnesaus, Nantuasaus, Saffraansaus, Waterzooisau



Aardappel en groenten apart te verkrijgen

- 2.25 €/pp Duchesse aardappelen (puree)
- 2.25 €/pp Selderpuree
- 2.50 €/pp Gratin dauphinois
- 9.95 €/kg Gevulde aardappel
- 12.75 €/kg Koude aardappelsla
- 17.85 €/kg Pastasalade
- 0.45 €/st. Aardappelkroket (verpakt per 10)
- 0.50 €/st. Amandelkroket (verpakt per 10)
- 5.75 €/pp Assortiment van 5 warme vlees groenten
- 1.00 €/st. Peertje in rode wijn
- 1.00 €/st. Appeltje gevuld met veenbessen

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)

Buches:

Buches voor 4 of 6 pers. aan 4.10 €/pp

- **Café:** mokka, macaron, witte chocolademousse, vanille, crunchy slagroom en verse vruchtjes
- **Slagroom:** luchtige amandel génoise, slagroom en verse vruchtjes
- **Samba:** chocoladegénoise met duo van luchtige chocolademousse afgewerkt met melkchocolade
- **Merveilleux cremeux:** luchtige merveilleux met een cremeux van piemonte hazelnootjes overgoten met caramel

Nagerechten

Dessert in eigen huis bereid

- 18.35 €/kg Verse fruitsalade
- 3.80 € Karamelmousse, chocoladepraliné en Ganache in glas (code 29)
- 3.80 € Panna cotta met rode vruchten en lichte toets van limoen in glas (code 30)
- 5.50 € Crème brûlée (code 31)
- 7.40 € Assortiment van 4 huisbereide dessert (code 32)
- 8.50 € Bordje met structuren van chocolade - mango - rode vruchten - crumble (code 33)

