

Gourmet / Steengrill

Al onze gourmetschotels zullen individueel op een schotelje liggen, ze worden wel nog op een lesteenschotel samen gebracht.

Gourmet basis 15.00 € /pers. (min. 2 pers.)

Chipolata - Gemarineerde kalkoenfilet - 4 kazenburger - Gemarineerde biefstuk - Wiener Schnitzel - Kalfsburgertje - Kippengyros - Gemarineerd varkenshaasje met spek - Italiaanse kipfilet

Gourmet maison 19.00 € /pers. (min. 2 pers.)

Lamskroontje met kruidenkorst
Varkenshaasje gevuld met tapenade
Kalfscordon bleu orloff
Berlouni met zongedroogde tomaat
Biefstuk wit-blauw ras
Kalkoenfilet met feestelijke vulling
Kippenfilet met tomaat, mozzarella en pesto
Hamburger met cheddarkaas
Chipolata

Gourmet met vis en vlees 23.00 € /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 met groentjes gevuld
Zalm met kruidenmarinade

Visgourmet 25.00 € /pers. (min. 2 pers.)

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

Gourmet met vlees en wild 25.00 € /pers. (min. 2 pers.)

Filet van parelhoen gevuld met kalfsgehakt en Duke of Berkshire ham - Fazantenfilet - Hertenkalf - Eendenborstfilet gemarineerd - Kalfsfilet pure - Wildburgertje - Hazenfilet - Everzwijnfilet
Gratis 2 warme wildsausjes!

Teppanyaki 28.00 € /pers. (min. 2 pers.)

Gemarineerde gamba - Zalm oosters tintje - Sint jacobsnootjes met huisgemaakte kruidenolie - Zeeduivel in een jasje - Chateaubriand - Lamskoteletje gemarineerd - Eendenborstfilet gemarineerd - Parelhoenfilet - Berlouni met zongedroogde tomaat - Kalfs orloff + voorzien van groente spiesje om mee te bakken

Fondue

Fondueballetjes gemengd 5.80 €/stuks (300 g)

Fondue 14.00 € /pers. (min. 2 pers.)

Rundstournedos - Kalfstournedos - Varkenshaasje - Kalkoenfilet - Gehakt balletjes - Berlouni - Balletjes met spek en champignons - Chipolataworstjes - Kaasworstje - Grillworstje

Fondue Royal 17.00 € /pers. (min. 2 pers.)

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

Hamburgerschotel 21.00 € /pers.

Volledige schotel met toebehoren om uw hamburgers te beleggen.
5 soorten hamburgers per persoon met bijpassende broodjes inbegrepen.
(om te bakken op een teppanyakiplaat of gourmettoestel)

Groenten en sausjes

Groentjes 6.50 € /pers. (min. 2 pers.)

wortelsalade, seldersalade, rode-bietsalade, bloemkool-broccolisalade, tomatensalade, cressonette, mengende sla en bonensalade

Salade gezond 5.99 €/stuk/pers.

Gemengde trendy salade met bijpassend sausje

Sausjespakket bestaande uit :

béarnaise, tartaar, cocktail, looksaus, huisgemaakte mayonaise
A: 1-3 pers (60 g x 5) = 5.10 €/pakket
B: 4-6 pers (150 g x 5) = 12.75 €/pakket
C: 7-9 pers (240 g x 5) = 20.40 €/pakket

Koud buffet

1/2 kreeft "Belle vue" aan dagprijs

- met garnituur
- zonder garnituur

Koud vis-vleesbuffet 33.00 € /pers.

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

Koud vis-vleesbuffet 39.00 € /pers.

Tomaat met burrata en grijze garnalen
Gebakken gamba's
Salade met traag gegaarde kipfilet en rucola
Salade van Iberico ham met verse vijg en meloen
Beenhesp met asperges
Gerookte Schotse zalm met een sausje
Kalfsgebraad Vitello Tonnato
Tataki van tonijn
Tartaar van Noordzeekrab
Gerookte forel met foie gras en rode biet
Salade van gerookte eendenborst en mango
Groenten, fruit, aardappelsalade en/of pastasalade, alsook bijpassende sausjes

FEESTFOLDER

SLAGERIJ-TRAITEUR

VERKINDERE - VERHELST



Langestraat 43, 8370 Blankenberge

Tel.: 050/41.11.12

e-mail: luc_verkindere@hotmail.com

Rek.: BE 65001411233596

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 3x2 koude hapjes aan 16.50 €:

- 2 Capresse van tomaat en burrata
- 2 Panna cotta met gemarineerde zalm
- 2 Burgertje van ganzenleverpasta met konijn

(Code 2) Assortiment van 3x2 koude hapjes aan 16.50 €:

- 2 Gamba's met crème van groene asperges
- 2 Caesar amuse met kip en Parmezaanse kaas
- 2 Cremeux gerookte forel met chioggia biet

(Code 3) Assortiment van 6 koude hapjes aan 17.50 €:

- Hartige kaastaart met dadelbrood
- Tataki van tonijn, sesam en wakame
- Burgertje van ganzenleverpasta met konijn
- Capresse van tomaat en burrata
- Gamba's met crème van groene asperges
- Cesaer amuse met kip en Parmezaanse kaas

(Code 4) Gamba's-tapassschoteltje aan 17.50 €:

- 6 gemarineerde gebakken gamba's met sausje

(Code 5) Vers geopende oesters met citroen 6 stuks aan 10.50 €

(Code 6) Tapassschoteltje aan 110 €/plank:

- Als maaltijd of uitgebreide aperitief 4-8 pers.
Bevat tapenade, olijven, verschillende kazen, fijne vleeswaren, carpaccio rund, vitello tonnato, wraps, salades, stokbrood, koekjes, bijpassende garnituren,...

Warme hapjes

(Code 7) 5 luxe huisgemaakte burgers aan 14.00 €

(Code 8) 10 huisbereide worstenbroodjes aan 14.00 €

(Code 9) 12 mini pizza's (3 soorten) aan 15.50 €

(Code 10) 6 oesters in champagnesaus aan 16.50 €

(Code 11) Assortiment van 6 warme hapjes aan 15.50 €:

- 2 Taartje gemarineerde zalm met groentjes
- 2 Kalkoentaartje zuidse groentjes
- 2 Bladerdeeghapje met Parma en vijg

(Code 12) Assortiment van 10 warme hapjes aan 17.00 €:

- 2 garnaalpasteitjes
- 2 kaaspasteitjes
- 2 koninginnenhapje
- 2 pizza's
- 2 worstenbroodjes

(Code 13) Assortiment van 5 warme luxe hapjes aan 17.50 €:

- Vispannetje kreeftensaus
- Scampi met parelpasta en cococurry
- St-jacobsnoot mousseline
- Stoofpotje van wild
- Gelakt Duke of Berkshire spek met zoete aardappel

(Code 14) Assortiment van 5 warme luxe hapjes aan 17.50 €:

- Gelakte kip met beukenzwammen
- Zeeduivel Italiaanse wijze
- Pulled eend met pompoencrème
- Kreeft met parelpasta en groene asperges
- Filet van fazant, jus van boschampignons

(Code 15) Aperitief op spies 12 stuks aan 19.00 €:

Deze gemarineerde hapjes zijn al gebakken en hoeven enkel opgewarmd te worden
- 2 Grillworstspiesjes
- 2 Spekspiesjes
- 2 Gehaktballetjes
- 2 Kippenboutspiesjes
- 2 Ribbetjes
- 2 Witte worst +sausje

Om u beter te bedienen gelieve tijdig te bestellen! Minimum 1 week vooraf aub.

WE HEBBEN DE VOORKEUR DAT U LANGSKOMT OM UW BESTELLING TE PLAATSEN.

Van 19 december t.e.m. 8 januari zijn er geen breughel-, raclette-, charcuterie- en wokschotels en belegde broodjes te verkrijgen.

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



Gewijzigde openingsuren in de kerstvakantie:

- Dinsdag 26/12: gesloten
- Maandag 01/01 : enkel open om bestelling op te halen van 9u30-12u00
- Alle andere dagen in de kerstvakantie zijn we open van 7u00-19u00

Feestsoepen

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

- 7.00 € Tomatenroomsoep (code 16)
- 7.50 € Tomatensoep met balletjes (code 17)
- 8.00 € Knolseldersoepje met boschampignons
- 8.00 € Aspergeroomsoep met verse aspergepunten (code 18)
- 9.00 € Pompoensoepje met Pata Negra (code 19)
- 14.00 € Bouillabaisse met coquille, scampi, zeeduivel, zeewolf, rivierkreeftjes, grijze garnalen en zalm (code 20)
- 17.00 € Kreeftensoep bereid van verse Canadese kreeft (code 21)

Warme voorgerechten

- 3.25 € Kaaskrokot (st.)
- 4.15 € Garnaalkrokot (st.)
- 13.00 € Stoofpotje van lotte, scampi en venusschelpjes, tagliolini (code 22)
- 14.00 € Sint jacobsnootjes, gebakken gamba, puree van zoete aardappel, fijne groentjes en vissaus van de chef (code 23)
- 14.00 € Fijne Noordzee vis, kabeljauw, grietfilet, tongfilet, sint jacobsnootje, rivierkreeft, garnaltjes en kreeftensaus (code 24)
- 15.00 € Tongfilet, puree van zoete aardappel, fijne groentjes en nantuasaus (code 25)
- 16.50 € 6 oesters in champagnesaus (code 10)

Koude voorgerechten

- 16.00 € Carpaccio van rundsfilet limousin, permigiano reggiano, olijfolie extra vierge met zijn garnituur (code 26)
- 17.00 € Zalige zalmtartaar met kruiden-crème en frisse garnituren (code 27)



Alle beste stukjes vers vlees voor fijnproevers!

- | | | | |
|------------|---|-------------|-----------------------------|
| 33.50 €/kg | Filet Mignon rund | 15.95 €/kg | Poulet jaune |
| 29.95 €/kg | Rosbief | 22.95 €/kg | Gevulde hoevekip |
| 54.95 €/kg | Filet pure | 36.50 €/kg | Eendenborst |
| 32.95 €/kg | Carpaccio rund | 35.45 €/kg | Jonge Franse duif |
| 47.95 €/kg | Kalfsoester | 13.50 €/st. | Fazantenhen |
| 18.75 €/kg | Verse varkenswangetjes | 15.00 €/st. | Fazantenhaan |
| 16.95 €/kg | Vers konijn | 38.95 €/kg | Fazantenfilet |
| 27.95 €/kg | Verse konijnenbillen | 18.95 €/kg | Haas op z'n geheel |
| Dagprijs | Verse kalkoen panklaar (tussen 3.5 en 5kg) | 32.50 €/kg | Hazenrug |
| 18.95 €/kg | Verse opge vulde kalkoen (tussen 3.5 en 5kg) | 17.25 €/kg | Hazenbil |
| 17.65 €/kg | Verse kalkoenfilet | 53.45 €/kg | Hazenfilet |
| 18.95 €/kg | Verse opge vulde kalkoen-filet (tussen 2 en 4 kg) | 22.00 €/kg | Jong wild zwijn: stoofvlees |
| 4.50 €/st. | Kwartel extra kwaliteit | 33.50 €/kg | Jong wild zwijn: filet |
| 8.45 €/st. | Vers opge vulde kwartels | 22.00 €/kg | Jong hert: stoofvlees |
| 14.95 €/kg | Parelhoen | 48.95 €/kg | Jong hert: filet |
| 44.50 €/kg | Parelhoenfilet | 22.00 €/kg | Vers wildstoofvlees |
| | | 83.45 €/kg | Vers ganzenlever |
| | | 134.95 €/kg | Foie-gras 60% |
- (1 week vooraf bestellen!)

Feestmenu's

(min. 2 pers. per menu)

Feestmenu 1

aan 34.00 €

Tomatensoep met balletjes (code 17)
Fijne Noordzee vis, kabeljauw, grietfilet, tongfilet, sint jacobsnootje, rivierkreeft, garnaltjes en kreeftensaus (code 24)
Kalkoenfilet, gevuld met fijne farce van kalfsgehakt, kalkoenstukjes, duke of berkshire ham met fine champagnesaus of kruidige portosaus
Kroketjes (5 pp, code 34) of gratin

Feestmenu 2

aan 42.00 €

Pompoensoepje met Pata Negra (code 19)
Sint jacobsnootjes, gebakken gamba, puree van zoete aardappel, fijne groentjes en vissaus van de chef (code 23)
Gevulde zacht gegaarde filet van polderfazant met witloofsous of wildsausje
Amandelkroketjes (5 pp, code 35) of Gratin dauphinois
Tiramisu met passievrucht (code 30)

Feestmenu 3

aan 43.00 €

Carpaccio van rundsfilet limousin, permigiano reggiano, olijfolie extra vierge met zijn garnituur (code 26)
Vissersbordje fijne Noordzee vis met kabeljauw, zeeduivel, tongfilet, griet, scampi, Sint Jacobsnootje, rivierkreeftjes en grijze garnaltjes met:
- Kreeftensaus
- Normandische saus
- Winterse waterzooisau
Amandelkroketjes (5 pp, code 35) of Gratin dauphinois
Zachte advocaatmousse met speculaas (code 31)

Feestmenu 4

aan 48.00 €

Kreeftensoep bereid van verse Canadese kreeft (code 21)
Stoofpotje van lotte, scampi en venusschelpjes, tagliolini (code 22)
Roze gebakken hertenkalffilet met wildsausje
Amandelkroketjes (5 pp, code 35) of Gratin dauphinois
Duo van karamelmousse en chocolade mousse (code 29)

Hoofdschotel per kg

ZONDER AARDAPPELEN, ZONDER GROENTEN.

- 17.85 €/kg Filet van jonge kalkoen met sinaasappelsaus of archiduc
- 18.95 €/kg Opge vulde kalkoen gebakken op zijn geheel (3.5 à 5 kg) + 15 € voor het bakken
- 21.95 €/kg Bereide varkenswangetjes
- 23.95 €/kg Stoofpotje van hert en wild zwijn
- 33.50 €/kg Luxe vis vol au vent: kabeljauw, zalm, tongfilet, zeeduivel, coquille, krab, kreeft scampi en grijze garnaal
- 41.50 €/kg Scampi's van het huis

Kindergerecht

- 8.50 €/pp Gehaktballetjes in tomatensaus, worteltjes en puree (code 28)

Hoofdschotels wildgerechten

(min. 2 pers. per soort)

DE HIERONDER VOLGENDE GERECHTEN WORDEN VOORZIEN VAN GROENTJES EN/OF FRUIT EN ZIJN IN DE PRIJS INBEGREPEN.

- 18.00 € Everzwijnfilet grand veneur
- 20.00 € Zacht gegaarde filet van fazant met witloofroomsaus of fine champagne
- 20.00 € Gevulde zacht gegaarde filet van polderfazant met witloofsous of wildsausje
- 21.00 € Hazenrug met wildsausje of wildroomsaus
- 24.00 € Roze gebakken hertenkalffilet met wildsausje

Hoofdschotels vlees en gevogelte

(min. 2 pers. per soort)

DE HIERONDER VOLGENDE GERECHTEN WORDEN VOORZIEN VAN GROENTJES EN/OF FRUIT EN ZIJN IN DE PRIJS INBEGREPEN.

- 16.00 € Filet van hoevekip traag gegaard, brabançonne of rode wijnsaus met vijgen
- 16.00 € Filet van jonge kalkoen met sinaas-appelsaus of champignonroomsaus
- 17.00 € Kalkoenfilet, gevuld met fijne farce van kalfsgehakt, kalkoenstukjes, duke of berkshire ham met fine champagnesaus of kruidige portosaus
- 16.00 € Varkenshaasje met champignon-roomsaus of pepersaus
- 18.00 € Gebraiseerd varkenshaasje op Italiaanse wijze met kruidige natuursaus
- 20.00 € Eendenborst met sinaasappelsaus
- 19.00 € Halve Parelhoen "Fine Champagne"
- 26.00 € Parelhoenfilet gevuld met fijne gehaktvulling en duke of berk-shirham, Fine Champagne of kruidige portosaus
- 27.00 € Parelhoenfilet met appelcalvados-saus
- 27.00 € Kalfsfilet met beenham en Zwitserse gruyère

Vegetarisch gerecht

(voorgerecht: 1stuk/hoofdgerecht: 2 stuks)

- 11.00 €/st. Gevulde puntpaprika met quinoa, fetta en gegrilde wintergroenten (code 36)

Hoofdschotels vis

(min. 2 pers. per soort)

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

- 19.00 € Grietfilet met saus van de chef
- 23.00 € Tongfilet met Normandische saus
- 22.00 € Vissersbordje fijne Noordzeevis met kabeljauw, zeeduivel, tongfilet, griet, scampi, Sint Jacobsnootje, rivierkreeftjes en grijze garnaltjes met:
- Kreeftensaus
- Normandische saus
- Winterse waterzooisau

Aardappel en groenten apart te verkrijgen

- 3.85 €/pp Duchesse aardappelen (puree)
- 4.00 €/pp Selderpuree
- 4.50 €/pp Gratin dauphinois
- 14.95 €/kg Gevulde aardappel
- 15.95 €/kg Koude aardappelsla
- 19.90 €/kg Pastasalade
- 0.75 € Aardappelkrokot (verpakt per 10) (code 34)
- 0.85 € Amandelkrokot (verpakt per 10) (code 35)
- 6.85 €/pp Assortiment van warme vlees groenten
- 6.85 €/pp Assortiment warme vis groenten
- 6.85 €/pp Assortiment warme wild groenten
- 1.85 € Peertje in rode wijn
- 1.95 € Appeltje gevuld met veenbessen

Verschillende huisgemaakte FEESTAUZEN aan 18.50 €/kg:

Sinaasappelsaus, Archiduc, Fine Champagne, Kruidige portosaus, Appelcalvadossaus, Pepersaus, Rode wijnsaus

Grand veneur, Wildsaus, Witloofroomsaus, Wildroomsaus

Normandische saus, Kreeftensaus, Champagnesaus, Nantuasaus, Waterzooisau vis, scampisau van het huis, scampi-currysaus

Nagerechten

Dessert in eigen huis bereid

- 4.75€ Duo van karamelmousse en chocolade mousse (code 29)
- 4.75 € Tiramisu met passievrucht (code 30)
- 4.75 € Zachte advocaatmousse met speculaas (code 31)
- 6.50 € Crème brûlée in stenen schotel (code 32)
- 10.40 € Assortiment van 4 huisbereide dessertjes (code 33)

Buches:

(deze zijn taarten, geen ijs)

Buches 6 personen aan 34.80 €

- Café:

mokka, macaron, witte chocolademousse, vanille, crunchy

- 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

Ijstaarten:

4 personen aan 26.00 €

- Vanille
- Vanille-ferrero rocher
- Vanille-gezouten caramel
- Vanille-mokka

Kaasschotels (min. 2 personen)

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

- luxe kaasschotel: 16.00 €/pers.
- dessert kaasschotel: 14.00 €/pers.

- Gemengd assortiment mini broodjes 0.60 € /stuk
- Stokbrood (wit) 2.85 €/stuk
- Brugse beschuiten 5.40 €/pakje
- Klein gesneden notenbrood 5.10 €/stuk
- Klein rozijnenbrood 4.00 €/stuk
- Groot rozijnenbrood 4.80 €/stuk