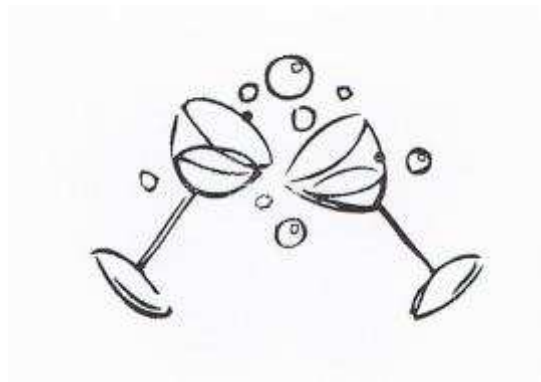


Eindejaarsfolder

2011 - 2012

Beenhouwerij De Bie

Audenhovenlaan 76
3190 Boortmeerbeek
015/51 20 86
www.beenhouwerijdebie.be



Fondue - gourmet - tepan yaki

Standaard Gourmet

Rundvlees, varkensvlees, kalkoenfilet, mini hamburger, mini worstjes, cordon bleu.
€ 6,85/pp

Luxe Gourmet

Rundvlees, varkenshaasje, kalkoenfilet, mini hamburger, lamsfilet, saté, kwarteleitje met spek, cordon bleu, gevulde champignon.
€ 9,95/pp

Gourmet mariné

Rundvlees, varkensvlees, kalkoenfilet, lamsfilet, kalfsvlees, scampi, gevulde champignon.
€ 9,55/pp

Wild Gourmet

Everzwijnfilet, hertenfilet, hazenfilet, bosduiffilet, fazantenfilet, parelhoenfilet, konijnenkoteletje.
€ 13,70/pp

Kinder Gourmet

Kalkoenfilet, mini hamburger, mini worstjes, spekburger.
€ 4,85/pp

Tepan yaki

Rundvlees, gevuld varkenshaasje, spekburger, kippengrillworst, souvlakki, ardeense mignonette, mini schnitzel, scampi, gevulde champignon, paprikareepjes, ajuinringen.
€ 10,95/pp

Vleeshoofdgerechten

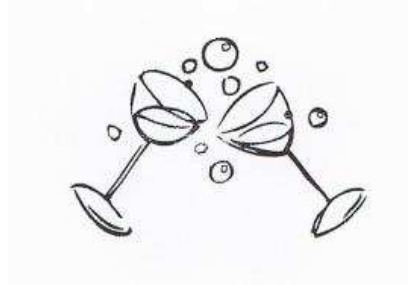
Gevulde parelhoenfilet met grand veneursaus, truffelgratin en wintergarnituur.
€ 14,50/pp

Ardeens varkenshaasje met vierpepersaus, aardappelgratin en wintergarnituur.
€ 14,50/pp

Lamsheupje met rozemarijnsausje, aardappelgratin en wintergarnituur.
€ 16,50/pp

Dessert

Torentje chocomousse met zelfje van mango, munt en vers fruit.
€ 6/pp



Wild- en gevogelte

Hert, ree, everzwijn,...

Kalkoen, parelhoen, fazant, duif, eend,...

Konijn,...

Specialiteiten

Gevulde kalkoen,

orloffgebraad,

gevulde lamskroon,

varkenskroontje,

gevuld varkenshaasje,

...



Aperitiefhapjes

Assortiment bereide ovenhapjes. (4st/pp)

€ 4/pp

Koude voorgerechten

Rosbief van hert met een mayo van truffel op een fris kruidenslaatje.

€ 9,50/pp

Tartaar van gerookte zalm met dille op jonge scheutensla.

€ 9/pp

Half kreeftje op z'n mooist.

€ 18/pp

Warme voorgerechten

Scampi van de chef met spekjes en prei. (6st/pp)

€ 9/pp

Bladerdeegje met wildgarnituur.

€ 9/pp

St.-Jakobsvruchten in breydelspek gebakken met mediterrane groenten en zachte curry.

€ 11/pp

Warme sauzen

- Kriekensaus € 8,95/kg
- Archiducsaus € 10,50/kg
- Sinaasappelsaus € 9,50/kg
- Bosvruchtensaus € 12,30/kg

Dessert

- Chocomousse € 1,5/pp
- Rijstpap € 1/pp
- Tiramisu € 1,5/pp

Kaasschotels

- Kaasschotel als nagerecht (ong 180-200gr/pp) € 5,95/pp
- Kaasschotel als hoofdgerecht (ong 300gr/pp) € 8,90/pp
- Luxe kaasschotel (ong 330gr/pp) € 10,90/pp

Stel zelf je kaasschotel samen!!!

Keuze uit volgende kaassoorten:

Brie, brie met kruiden, brie met peper.

Brugse blomme.

Cailladoub's aux herbes.

Cambozola.

Cammenbert rustique.

Chamois d'or.

Chaumes.

Compté extra.

Geitenkaasje: rozijnen, peper, zongedroogde tomaten.

Mosterdkaas.

Munster fisher.

Notenkaas.

Oud brugge.

Père Joseph.

Roche baron.

Smeltkazen.

Tolko met ananas.

Vieux pané.

Vlaskaas.

Aantal soorten per schotel

- Nagerecht: 5 - 6 kazen
- Hoofdgerecht: 6 - 7 kazen
- Luxe kaasschotel: 7 - 8 kazen

Panklare gerechten

- Kaaskroketten € 1,4/st
- Koninginnehapje € 3,10/pp
- Videevulling € 9,8/kg

- Ossentong in madeirasaus € 12,50/kg
- Kalkoengebraad in archiducsaus € 15,00/kg
- Konijnenbillen met bier € 18,15/kg
- Wildragout € 17,00/kg
- Varkenshaasje met oude mosterd € 14,50/kg

Aardappelbereidingen

- Verse aardappelkroketten promo 10+2 gratis € 0,20/st
- Aardappelgratin € 8,50/kg
- Verse aardappelpuree € 4,50/kg
- Knolselderpuree € 5,50/kg

Soepen

Soepje van boschampignons met gevogeltesnippers en bieslookroom.

€ 2,50/pp

Soepje van vergeten groenten (pastinaak, aardpeer, peterseliewortel).

€ 2,50/pp

Courgettesoepje met mascarpone en groene pesto.

€ 2,50/pp

Kreeftensoepje met armagnac en grijze garnalen.

€ 3,50/pp

Vishoofdgerechten

Zalmfilet in witwijnsausje met grijze garnalen, asperges, broccoli en puree.

€ 15,50/pp

Kabeljauwhaasje in kruidenspek met bladspinazie, zachte graanmosterd en wortelpuree.

€ 15,50/pp

Pakketje van tongreepjes en zalm met witloofroomsausje en preipuree.

€ 14,50/pp

Standaard Fondue

Rundvlees, varkensvlees, kalkoenfilet, vleesballetjes, spekrolletjes.
€ 5,95/pp

Luxe Fondue

Rundvlees, varkenshaasjes, kalfsvlees, kalkoenfilet, spekrolletjes, vleesballetjes, breydelspek.
€ 8,90/pp

Groenten

Gemengde sla, tomaat met rode ui, komkommerschijfjes, wortelrasp, boontjes, groentenmix,
rode kool met appeltjes, aardappelblokjes, pastasalade, wilde rijst met brunoise
en 2 sauzen (cocktail en mayonaise) € 5,30/pp

Per 2 personen verkrijgbaar

Sauzen

Tartaar, cocktail, provençaal, zigeuner en saus van de chef
€ 5,5/kg

Promotie per 5 pers. gourmet of fondue 1 fles wijn gratis !!!!!

Mogelijkheid om tepan yaki-toestel te huren.

Koud buffet

Tomaat gevuld met grijze garnaltjes.
Zalmootje op z'n mooist.
Parmaham met meloenpartjes.
Torentje van gerookte rivierpaling.
Appel-selderslaatje met rozijntjes en kip.
Rolletje van gerookte zalm met z'n garnituur.
Groene boontjes en gerookte forel.
Hamrolletje met asperges.
Perzik met huisbereide tonijnsla.
Opgevuld gegarneerd eitje.
Aardappelsalade.
Gemende sla.
Wortelrasp.
Wilde rijst met groentenbrunoise.
Pastasalade met pesto.
Mayonaise.
Cocktail.
Vinaigrette.
Broodjes (2).
Boter.

€ 24/pp

Vanaf 5 personen verkrijgbaar

ism

The Catering Company 

www.thecateringcompany.be

Nuttige informatie

Bestel tijdig!!!

Kerstmis: tem 20/12.
Nieuwjaar: tem 27/12.

Winkel: Beenhouwerij De Bie
Audenhovenlaan 76
3190 Boortmeerbeek
Telefoon: 015/ 51 20 86
E-mail: info@beenhouwerijdebie.be

Openingsuren tijdens de feestdagen

Zaterdag 24/12/2011
8u - 17u
Zondag 25/12/2011 - **enkel afhalen**
10u - 11u

Zaterdag 31/12/2011
8u - 16u
Zondag 01/01/2012 - **enkel afhalen**
10u - 11u

Gesloten tem 04/01/2012.
Terug open 05/01/2012.

Wij wensen iedereen prettige feestdagen toe!