



Eindejaarsfolder 2024

Schotels :

- Gourmet-steengrill 12,70 €/pp

8 stuks per persoon / klassiek gemengd vlees

Biefstukje, lamskoteletje, mini-kaasburger, kipsaté, chipolata, merguez, mini schnitzel, varkenslapje
- Fondue 12,40 €/pp

8 stuks per persoon

Rundsblokje, varkensblokje, gevogelteklokje, Zwitsers balletje, gekruid balletje, chipolata, spekrolletje, hamburgerballetje
- Teppanyaki niet gemarineerd 15,50 €/pp

8 stuks per persoon

Pepersteakje, kalfschnitzel, kipsaté, kaasburger, merguez worstje, lamskoteletje, ardeens haasje, cordon bleu
- Teppanyaki gemarineerd 17,00 €/pp

8 stuks per persoon

Gemarineerd biefstukje op spiesje, gemarineerd varkenslapje op spiesje, gemarineerd kalkoenlapje op spiesje, chipolata, merguez worstje, gemarineerde lamskotelet, gemarineerde kipsaté, ardeens haasje
- Gevarieerde warme groenteschotel 3P of 6P

Gestoofde groentjes: wortelen, boontjes met spek, witloof, kersttomaatjes, spruitjes
 - 6P schotel: +-1,3 kg 42€
 - 3P schotel: +- 600 gr 21 €
- Appel gevuld met veenbes (6 stuks) 23,00€

Gevogelte: (Le Poulet de Gibecq)

• <i>Kalkoen (3,5kg tot 6kg)</i>	<i>15,70€/kg</i>
• <i>opgevulde kalkoenfilet*</i>	<i>35,70€/kg</i>
• <i>opgevulde kalkoen (4,5 kg tot 6 kg)*</i>	<i>26,50€/kg</i>
• <i>Parelhoen (1,90 kg)</i>	<i>18,80€/kg</i>
• <i>opgevulde kip (2,5 kg)*</i>	<i>25,65€/kg</i>
• <i>Eendenfilet</i>	<i>43,00€/kg</i>
• <i>Kalkoenbil</i>	<i>20,90€/kg</i>
• <i>Kwartel</i>	<i>7,00€/stuk</i>

** vulling:*

Gemengd gevogelte/varkensgehakt, champignons, pistache noten, truffelpasta en cognac

Hapjes:

- **Apéro pizza (8 stuks)** **10,20€**
Ronde apéro pizza met pizzasaus & geraspte Emmental
-ananas
-provençalse kruiden, oregano & peterselie
-ham
-Champignon & zilverui

- **bladerdeeghapje rond (15 stuks)** **17,80 €**
-ham-kaassaus en peterselie
-kaassaus en geraspte Emmental
-preisau en peterselie
-kaas-tomatensaus en grijze garnalen
-bolognaisesaus en geraspte Emmental

- **bladerdeeghapje luxe (15 stuks)** **19,10 €**
-rond mini-bladerdeegpasteitje met kaas-tomatensaus & grijze garnalen
-mini worstenbroodje met varkensgehakt
-mini bladerdeegvisje met kaas-currysaus & gerookte zalm
-rond mini-bladerdeegpasteitje met vol-au-vent & peterselie
-mini bladerdeegrolletje met kaassaus & geraspte Emmental

Soepen:

- Aspergeroomsoep met kip 1L 11,20 €
- Witloofroomsoep 1L 9,80 €
- Pompoenroomsoep 1L 6,60 €
- Tomatenroomsoep 1 L 5,60 €

Voorgerechten:

- Verse kaaskroketten per 4st 11,00 €
- Verse garnaalkroketten per 4st 20,00 €

Aardappelbereidingen:

- Kroketten vers per stuk 0,35€/stuk
- Amandelkroketten vers per stuk 0,50€/stuk
- Gratin dauphinois 6,30 €/kilo
- Aardappelpuree vers 500 gr 8,80€

Sauzen:

- Warme sauzen 8,50€/halve liter
 - Peperroomsaus
 - Champignonroomsaus
 - Fine champagnesaus
 - Wildsaus
 - Veenbessensaus
 - Koude sauzen
- Verschillende sauzen te verkrijgen, vraag ernaar

Wild:

Alle soorten wild verkrijgbaar op bestelling. Vraag ernaar. (ree, everzwijn, hert, fazant, patrijs, bosduif, haas, wilde eend, wild konijn....)

Suggestie vers vlees

- Rosbief
- Tournedos
- Côte à l'os
- T-bone
- Rundscarpaccio
- Varkensgebraad
- Varkenswangen
- Lamskroon
- Lamsrollade
- Orloffgebraad

Desserten

Zie aparte folder Zuivelhoeve Keymeulen

Aanbod van ijstaarten en ijsfrisco's

Bestellingen voor de feestdagen

Bestellingen voor Kerst: **voor 17 december bestellen**

Bestellingen voor Nieuw: **voor 24 december bestellen**

U kan bestellen ter plaatse, via mail of telefonisch

e- mail: info@tbundershof.be

gsm: 0484 94 06 66 (Kristof)

Cadeautip: nog geen cadeautje voor de feestdagen? Geef dan onze cadeaubon als geschenk

Speciale openingstijden (enkel afhalen)

We werken enkel op bestelling, in de winkel zal een lege toonbank zijn.

- dinsdag 24/12/2024 (10u-15u)

- dinsdag 31/12/2024 (10u-15u)

Onze winkel is gesloten, het 1^{ste} weekend van januari 2025:

-vrijdag 3/01/2025

-zaterdag 4/01/2025

-zondag 05/01/2025

Het hele team 't Bundershof wenst u prettige feesten!

Bedankt voor het vertrouwen van het voorbije jaar!