

PROMOTIES: WEEKTOPPERS UIT ONS VERS ASSORTIMENT



1KG BRAAD-
WORST
€ 4,90

1KG KIPPEN-
FILET
€ 7,90

1kg varkensbrochet nk
1kg varkensschnitzel
1kg burgers n.k.
€ 30

1kg kippengebraadje nk
1kg kalkoenfilet nk
1kg varkensgyros nk
€ 33

500gr kippenschnitzels
500gr kippenwok
500gr kippenfilet nk
€ 15

1kg varkenskotelet
1kg varkensstoofvlees
1kg carregebraad
€ 28

500gr kippenkoteletjes
500gr kippengyros
500gr kippenbrochet
€ 15

1kg kippenbillen
1kg kaasbroodje
1kg vogelnestjes
€ 15

1kg braadworst
1kg burgers nk
1kg varkensorloff
€ 20

1kg varkensneetjes
1kg Roeselaars gebrad
1kg bladerdeegbroodje
€ 21

1kg beste stukje vd chef
€ 17,95

500gr biefstuk Rozemarijn
500gr rosbief
500gr rumsteaks
€ 27

500gr soepvlees
500gr stoofvlees
500gr american
€ 20

1kg rumsteaks
€ 18

1kg chateau briand
€ 19,90

500gr pepersteak nk
500gr rundsgyros
500gr steak maison
€ 25

500gr entrecôte nk
500gr pepersteak nk
500gr gezinsbiefstuk
€ 25

1kg cordon blue
1kg vogels z kop
1kg varkensgyros
€ 24

1kg opegevuld
varkenshaasje
met kruidenkaas
en ongerookte ham
€ 10

500gr chipolata
500gr mini-hamburgerspies
500gr boerenworst
€ 10

1kg varkenskroontje
1kg burgers nk
1kg worst nk
€ 21

1kg pepersteaks
€ 17

GELDIG VAN VRIJ 14 NOV TEM DO 20 NOV



FEESTFOLDER 2025 - 2026
ONLINE TE RAADPLEGEN
EN IN DE WINKEL TE VERKRIJGEN



TIPS UIT EIGEN KEUKEN VOOR DIE GEZELLIGE HERFST AVONDEN !

GOURMET DELUXE

Chateaubriand - pepersteak - kippensaté
kippenschnitzel - lamshaasje - rundsburgertje
kaasburgertje - chipolata - kalkoenhaasje
Ardens filetje - scampi groene kruiden - spekvogeltje
- zalmhaasje

Prijs € 14,90 pp

TEPANYAKI incl groenten, saus, rijst, mie en aardappelen

Chateaubriand met kruidenboter - rundsburgertje - mosterdhaasje
varkensspiesje - coquille - scampi met groene kruiden - zalmspies
kalkoenspiesje - mini worstje - Oosters kippenspiesje

Hierbij inbegrepen:
Krokante bakgroentjes en Zuiderse salade
Provençalse saus, Oosterse curry- en zoetzure saus
Kriel aardappelen, rijst en Japanse mie

Prijs € 19,50 pp

FONDUE DELUXE

Scampi met kruiden - Breydelblokje -
chateaubriand - varkensfilet - kalkoenhaasje
kippenfilet - spekvogeltje - 4 soorten balletjes - mini
chipolataworstje

Prijs € 13,00 pp

WOKKEN incl groenten, saus, rijst, mie en aardappelen

Kippenreepjes - broccoli en wortel
scampi's - mangetout en kerstomaatjes
rundsfilet - sojascheutjes en champignons
kalfssteak - aubergines en boontjes

Hierbij inbegrepen:
Japanse mie, krielaardappelen en rijst als garnituur. Provençalse saus, Oosterse curry- en
zoetzure saus. Met aanvullend een salademix.

Prijs € 14,90 pp

NOVEMBER COLLI - 5 KG VOOR € 40 = € 8/KG

500gr Ardens gebrad
500gr varkensgyros
500gr kippenwok
500gr braadworst
500gr kaasburgers
500gr vogels z kop
500gr cordon bleu
500gr satébrochet
500gr hamburger speciale
500gr crepinetes

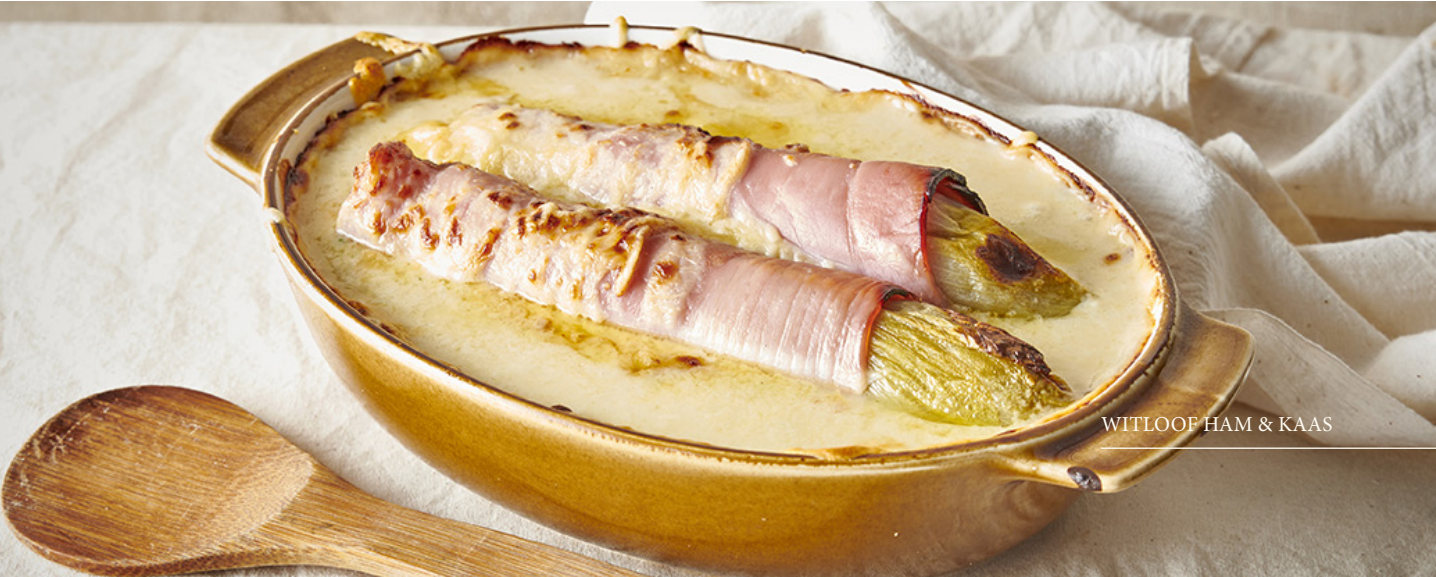
NIEUW

11 NOVEMBER COLLI - 10 KG VOOR € 90 = € 9/KG

1kg pepersteaks
1kg chipolata
1kg varkensschnitzel
1kg bladerdeegbroodje
1kg kippenfilet
1kg varkensorloff
1kg kaasbroodje
1kg varkensgyros
1kg witloofbroodjes
1kg Roeselaarsgebrad

NIEUW

PROMOTIES: WEEKTOPPERS UIT EIGEN KEUKEN



WITLOOF HAM & KAAS

1kg wildstoofpotje +20 kroketjes GRATIS	1kg zalmlasagne	1kg witloof kaas & ham +1kg puree GRATIS	1kg vispannetje vd chef
€ 15	€ 13	€ 13	€ 12
1kg Ardens gebraad in roze pepersaus	1kg kalkoenfilet in saus n.k. +20 kroketjes GRATIS	1kg kippenhaasje in curryroomsausje	1kg tongrolletjes in kreeftensaus +1kg puree GRATIS
€ 9,90	€ 14	€ 12,90	€ 14,90
1kg pasta scampi vd chef	1kg tagliatellischotel vh huis	1kg balletjes nk in tomatensaus	1kg macaroni bolognaisesaus
€ 13,90	€ 8.90	€ 8,90	€ 6,90
500gr stoofvlees 500gr rundstong 500gr vol-au-vent	500gr coq au vin 500gr hutsepot 500gr macaroni kaas & ham	500gr varkenswangetjes 500gr bereid konijn 500gr spaghetti saus	500gr prepare n.k.
€ 15	€ 13	€ 15	€ 5,50
250gr natuurham 250gr hespenworst 250gr boerenpaté	250gr lunchworst 250gr kippenwit n.k. 250gr mosterdspek	KAASCOLLI “KARAKTER” Camembert Damse kruidenbrie Dixmuda lunchkaas Lotenhulle ±400GR - € 11,90 / STK	KAASCOLLI “KAASGENOT” Brie Rosse Jeanette Geitenkaas bruschetta Heerlijkheid Rumbeke ±400GR - € 11,90 / STK
€ 9	€ 9		

GELDIG VAN VRIJ 14 NOV TEM DO 20 NOV

Salontafelen HERFST	HERFST Menu	WILD Gerechten
BUTTERNUTSOEPJE MET GEROOSTERDE POMPOENPITJES KREEFTENROOMSOEP - AMBACHTELIJKE WITTE PENS MET PITTIGE MOSTERD TOETS GEBAKKEN ST. JACOBSVRUCHT MET RISOTTO EN BOSSCHAMPIGNONS - GELAKT BUIKSPEK MET TERIYAKI EN SPITSKOOL VARKENSHAASJE MET RODE WIJNSAUS KABELJAUW MET GESMOORDE PREI EN VADOUVAN - GRATIN DAUPHINOIS KRUIDENAARDAPPELTJES UIT DE OVEN PUREETJE MET KRUIDEN EN SPINAZIE - TARTE TATIN	BOSCHAMPIGNONSOEP MET KROKANT SPEK - GEBAKKEN HERTENFILET MET FINE CHAMPAGNESAUS HERFSTGARNITUUR & GRATIN DAU- PHINOIS - TARTE TATIN	HOOFDGERECHTEN: HERTENHAASJE FINE-CHAMPAGNESAUS € 18,50 PP - JACHTSTOOFPOTJE € 14,90 PP - PARELHOENFILET MET ROOMSAUS EN GEKARAMELISEERDE DRUIFJES € 14 PP - TAFELHAPJE: HUISGEMAAKTE WILDPASTEI MET UIENCONFIJT EN ROZIJNENCROUTONS € 4,50/st
Prijs € 35 pp <i>minimum van 2 pers.</i>	Prijs € 33 pp <i>minimum van 2 pers.</i>	
SHARING PLATES		
VITELLO TONNATO Fijne sneetjes kalfsgebraad en een sausje van tonijn		€ 27,00 / BORD
NOORD-ATLANTISCHE ZALM DELUXE Noord-Atlantische zalm flinterdun gesneden met een dillemayonaise		€ 35,00 / BORD
CARPACCIO VAN RUND Carpaccio van Belgisch witblauw met rucola, parmezaan & fijne dressing		€ 27,00 / BORD
KROKANTE OVENTOAST Krokant ovenbrood een must-have bij uw sharing plate		€ 2,20 PP
TAFELHAPJES VOOR BIJ DE HAARD		
Vitello tonnato		€ 4
Gerookte Schotse zalm met appel en avocado		€ 4.50
Carpaccio van Belgisch Wit-blauw hoeve Dugardeyn		€ 4,50
Huisgemaakte wildpastei met uienconfijt en rozijnencroutons		€ 4.50
Gelakt buikspek met teriyaki en spitskool		€ 4.50
Gegrild lamskroontje met bospadestoelen en kruidenkorst		€ 5,50
Butternutsoepje met geroosterde pompoenpitjes		€ 2,50
Geroosterde gamba's Chimichurri		€ 4,50
Gegrilde St. Jacobsvrucht met risotto en boschampanions		€ 4.50

MEER INFO:

