

PROMOTIES: WEEKTOPPERS UIT ONS VERS ASSORTIMENT



1KG GEMENGD GEHAKT

€ 2,90

1KG ARDENS GEBRAAD

€ 6,90

1kg varkensbrochet nk 1kg varkensschnitzel 1kg burgers n.k.	1kg kippengebraadje nk 1kg kalkoenfilet nk 1kg varkensgyros nk	500gr kippenschnitzels 500gr kippenwok 500gr kippenfilet nk	1kg varkenskotelet 1kg varkensstoofvlees 1kg carregebraad
€ 30	€ 33	€ 15	€ 28
500gr kippenkoteletjes 500gr kippengyros 500gr kippenbrochet	1kg kippenbillen 1kg kaasbroodje 1kg vogelnestjes	1kg braadworst 1kg burgers nk 1kg varkensorloff	1kg varkenssneetjes 1kg Roeselaars gebraad 1kg bladerdeegbroodje
€ 15	€ 15	€ 20	€ 21
1kg beste stukje vd chef	500gr biefstuk Rozemarijn 500gr rosbief 500gr rumsteaks	500gr soepvlees 500gr stoofvlees 500gr american	1kg rumsteaks
€ 17,95	€ 27	€ 20	€ 18
1kg chateau briand	500gr pepersteak nk 500gr rundsgyros 500gr steak maison	500gr entrecôte nk 500gr pepersteak nk 500gr gezinsbiefstuk	1kg cordon blue 1kg vogels z kop 1kg varkensgyros
€ 19,90	€ 25	€ 25	€ 24
1kg opegevuld varkenshaasje met kruidenkaas en ongerookte ham	500gr chipolata 500gr mini-hamburgerspies 500gr boerenworst	1kg varkenskroontje 1kg burgers nk 1kg worst nk	1kg rundstong
€ 10	€ 10	€ 21	€ 9,90

GELDIG VAN VRIJ 7 NOV TEM DO 13 NOV



FEESTFOLDER 2025 - 2026

ONLINE TE RAADPLEGEN

EN IN DE WINKEL TE VERKRIJGEN

MEER INFO



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 - zalm spies 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 gebraad 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 Roeselaarsgebraad NIEUW

PROMOTIES: WEEKTOPPERS UIT EIGEN KEUKEN



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 spaghettijsaus	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 7 NOV TEM DO 13 NOV

Salontafelen HERFST	HERFST Menu	WILD Gerechten
BUTTERNUTSOEPIE MET GEROOSTERDE POMPOENPITJES KREEFTENROOMSOEP - AMBACHTELIJKE WITTE PENS MET PITTIGE MOSTERDTOETS 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 boschampanons	€ 4.50	
		MEER INFO:

