

Vleeschotel

Gourmet/Teppanyaki

Biefstuk, kipfilet, kalkoenbrochette, varkenshaasje, gyros, souvlaki, chipolata en entrecote burger.

€ 27,00 / 2 pers.

Fondue

Runds, kalkoen, varkenshaasje, kipfilet, vinkjes in spek, gehaktballetjes en worstjes.

€ 25,00 / 2 pers.

Koude groenten

Groentenpallet (2 tot 3 pers.)

Komkommer, Griekse salade, tomaten, aardappelsalade, rauwkostsalade en pasta van het huis

€ 15,80 / stuk

Koude sausjes (± 150 gr.)

Cocktailsaus

€ 1,20 / bakje

Tartaarsaus

€ 1,20 / bakje

Mexicaanse saus

€ 1,20 / bakje

Alle bestellingen dienen om praktische redenen in de winkel te gebeuren.

Om teleurstellingen te voorkomen vragen wij u om tijdig te bestellen, eens ons aantal bereikt zullen wij geen bestellingen, wijzigen of annulaties meer aannemen.

Openingsuren tijdens de feestdagen

19 december tot en met 23 december normale openingsuren.

Zaterdag 24 december

Bediening in de winkel vanaf 8u30 tot 12u30

Afhalen bestellingen vanaf 14u00 tot 16u00

Tijdens het afhalen van de bestellingen zal de self-take toog geopend zijn

Zondag 25 december

Afhalen bestellingen vanaf 10u30 tot 12u00

26 december tot en met 30 december normale openingsuren.

Zaterdag 31 december

Bediening in de winkel vanaf 8u30 tot 12u30

Afhalen bestellingen vanaf 14u00 tot 16u00

Tijdens het afhalen van de bestellingen zal de self-take toog geopend zijn

Zondag 1 januari tot en met woensdag 4 januari gesloten.

Wij wensen jullie een gezellige Kerst en vooral een gezond, smakelijk en voorspoedig 2023.

PRIJZEN ONDER VOORBEHOUD VAN DRUKFOUTEN



EINDEJAARSSUGGESTIES 2022

SLAGERIJ HOUBEN
KONINGIN ASTRIDLAAN 70 • 3680 MAASEIK
WWW.SLAGERIJHOUBEN.BE • 089 56 56 16

Aperitief

Hapjesshotel (4 tot 6 pers.) Indische gehaktballetjes, zongedroogde tomaatjes, olijven, peppadews, Saltufo, huisgemaakte coppa, Flandriën oud.	€ 26,50 / schotel
Zakouskis Assortiment van vlees en vis	€ 18,35 / 15 stuks
Bruschette met chorizo en tomaat	€ 9,30 / 4 stuks
Mini tartelette bolognaise	€ 11,45 / 10 stuks

Voorgerechten

Scampi pannetje Een heerlijk voorgerechtje van ovengebakken scampi's in een romige tomatensaus met witte wijn.	€ 7,80 / stuk
Vispannetje Een romige visragout op basis van kabeljauw, zalm, roze garnalen, visveloutésaus, Emmentaler kaas en zuiderse kruiden.	€ 8,20 / stuk
Vitello Tonato Gegaard kalfsvlees met romige saus op smaak gebracht met tonijn	€ 9,50 / stuk
Rundscarpaccio met garnituren	€ 8,50 / stuk

Verse soepen (± 1 liter)

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 5,50 / stuk
Ossestaartsoep	€ 5,50 / stuk
Boschampignonroomsoep	€ 5,50 / stuk
Aspergeroomsoep	€ 5,50 / stuk

Hoofdgerechten

Opgevlude kalkoenfilet in witte druivensaus (specialiteit van het huis) Gevulde kalkoenfilet in een roomsaus met witte druiven.	€ 19,50 / 2 pers.
Stoofpotje van hert op Franse wijze Een mals hertenstoofpotje in een krachtige rode wijnsaus met spekblokjes en paddenstoelen.	€ 19,50 / 2 pers.
Parelhoenfilet 'Grand Veneur' Parelhoenfilet en peer in een lekkere klassieke wildsaus op basis van port, rode wijn en aalbessengelei.	€ 29,50 / 2 pers.
Vispannetje Deluxe Rijk gevuld vispannetje.	€ 23,50 / 2 pers.

Aardappelbereidingen

Verse aardappelkroketten	€ 5,20 / 20 stuks
Aardappelgratin van polderaardappelen	€ 7,00 / 500 gr.

Garnituren

Groentenmix (warm - 260 gr. per stuk) Worteltjes, spruitjes, witloof, boontjes met spek en tomaatje	€ 9,25 / stuk
Gegaarde appeltjes met veenbessen	€ 5,50 / 2 stuks

Zoete nagerechten (glas)

Tiramisu fine champagne	€ 5,50 / stuk
Mousse Irish coffee	€ 5,20 / stuk

Hartige kaasplank

(vanaf 4 pers - 250 gr. per persoon) Bestaande uit 8 soorten kaas afgewerkt met noten en druiven.	€ 13,50 / pers.
--	-----------------

