

De Laet & Van Haver
keurslager



STERK IN EIGEN WERK

Feestfolder

2011 - 2012

Aperitiefhapjes

Koude hapjes

Glaasje gevuld met salsa van zongedroogde tomaten, krab en kreeft

Glaasje gevuld met tonijn en brunoise van zuiderse groentjes

Glaasje gevuld met huisbereide ganzenlever en chutney van framboos en appel

Glaasje gevuld met mousse van breydelham en meloen

Warme hapjes

Te verkrijgen in de zelfbediening

Mini-snack – 20 stuks: videe, kaasrolletje, zalm

Mini-pizza – 20 stuks

Mini-luxe-pizza – 8 stuks

Mini-worstenbroodjes – 12 stuks

Mini-quiches – 6 stuks

Tapasbar - ALS APERITIEF OF ALS VOORGERECHT

Assortiment van verschillende zuiderse vlees-, kaas-, vis- en delicatessenhapjes en foccaciobrood met tappenades

12 verschillende soorten

€ 1,95 per stuk

€ 14,50 per verpakking

€ 15,95 per verpakking

€ 12,50 per verpakking

€ 12,50 per verpakking

€ 7,50 per verpakking

€ 12,00 per persoon





Koude voorgerechten

Een niet weg te denken klassieker: carpaccio

Eerste keus rundsvlees, flinterdun gesneden, in combinatie met coppa en krullen van oude parmezaan

Vitello Tonato

Rosé gebakken kalfsgebraad met een dressing van tonijn, ansjovis, olijfolie, kappertjes en blokjes tomaat

Huisgemaakte ganzenlever terrine

Een mooie snede ganzenlever met gepocheerde peer op witte wijn, confituur en een verse brioche

Surf en turf van kreeft en Duke of Berkshire buikspek

Duke of Berkshire perfect op smaak gebracht en overstrooid met kreeftenvlees en garnituren

€ 8,50 per persoon

€ 10,50 per persoon

€ 14,50 per persoon

€ 21,50 per persoon

Warme voorgerechten

Vissersbordje

Het fijnste uit de Noordzee gepocheerd in visfumet, witte wijnsaus, brunoise van groenten, grijze garnaaletjes

Kalfszwezerikken

Kalfszwezerikken gebakken met een zalfje van kastanjes en room, mezza luna portebello en een gebakken bladerdeegje

Scampi's met kreeftensaus

6 scampi's gepeld en vergezeld van 2 kleuren pasta en kreeftensaus

€ 11,90 per persoon

€ 13,50 per persoon

€ 13,50 per persoon





Soepen

Tomatenroomsoep

Deze zal er altijd bij zijn

Boschampignonsoep

Velouté van boschampignons gebonden met room

Aspergeroomsoep

In het winterseizoen maken wij een roomsoep van groene asperges

Consommé van jonge bosduif

Heldere bouillon van jonge bosduif en julienne groentjes

Bisque van kreeft

Kreeftensoep met room, cognac en garnaltjes

€ 4,50 per liter

€ 5,90 per liter

€ 5,90 per liter

€ 7,20 per liter

€ 9,50 per liter



Visgerechten

Medaillon van lotte

Stevig stuk Lotte met Lardo en zachte curry en gestoofde prei

€ 18,50 per persoon

Zeebaars en risotto van boschampignons

€ 19,50 per persoon

Kabeljauw met spek

Afgewerkt met tomadore amandelschilfers

€ 21,00 per persoon

Stoofpotje van kreeft

Halve kreeft, zonder pantser, gestoofd met tomaatjes en basilicum, duxelle van sjalotjes en champignons, witte wijn met gewelde boter

€ 23,50 per persoon

Vleesgerechten

Parelhoenfilet met calvadossaus

Sappig gegaarde parelhoenfilet, gebakken witloof, spruitjes met gebakken lardon, in rode wijn gegaard appeltje, calvadossaus

€ 13,50 per persoon

Ossenwang

Traag gegaard en vergezeld van boschamignons en Barolo-uitjes

€ 13,50 per persoon

Konijnenrug

Gevuld met gemarineerde pruimen, portosaus en groentenassortiment

€ 16,50 per persoon

Filet Mignon "Rossini"

Filet Mignon met truffeljus en stukjes truffel, schijfje gebakken ganzenlever, met gebakken boschampignons

€ 18,00 per persoon



Hoofdgerechten Wild

Fazant "Brabançonne"

Borstfilet, Brussels witloof, spruitjes en fijn gesneden boschampignons,
Fine Champagnesaus

€ 16,50 per persoon

Hazenrug "Harlekijn"

Hazenrugfilet met twee wildsausjes, gebakken witloof en spruitjes,
puree van knolselder en oesterzwammen

€ 17,00 per persoon

Hertenfilet

Hertenfilet met rozijntjes, geplette savooikool en spruitjes,
boschampignons en jachtsaus

€ 18,00 per persoon

Medaillon van reefilet

Met venkel, appeltje en in porto geweekte rozijntjes

€ 19,00 per persoon

Jachtcarrousel

Assortiment van 3 soorten fijn wild, rode kool, savooipuree,
stukjes gebakken witloof, wildjus met spekjes en zilveruitjes

€ 21,50 per persoon

Onze wildragouts

Everzwijnragout

Bereide hertenkalfragout met boschampignons en spekjes

€ 19,50 / kg

Bereide hertenkalfragout met gekarameliseerde appeltjes en calvados

€ 23,95 / kg

€ 23,95 / kg





Onze wildbuffet vanaf 6 personen

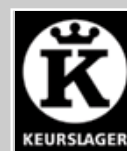
Koud

Wilde zalm gerookt en graved lax
Gerookte eendenborst gevuld
Ardeense salami
Gedroogde ham van everzwijn uit Norcia (Italië)
Gekookte pata negra ham
Gerookte reebout
Fazantenpaté met confituren en garnituren
Everzwijnpaté met confituren en garnituren
Hazenpaté met confituren en garnituren
Paté van patrijs met confituren en garnituren
Gegrilde truffelworstjes
Wildsalade van hert

Warm

Everzwijnragout
Hertenkalfragout met boschampionns
Parelhoenfilet in calvadossaus
Appeltjes en peertjes in veenbessenjus
Ratatouille van wintergroentjes gegaard in wildbouillon
Aardappelgratin

€ 36,00 per persoon





Koud buffet “de luxe” vanaf 6 personen

Assortiment van ambachtelijke gerookte vis
zalm, oosterschelde paling en forefilet

Gemarineerde scampi met baby ananas

Prunella tomaat gevuld met grijze garnalen

Schotel gevuld met coppa, pancetta en Italiaanse salamies

Pata negra gebraad met zwarte peper

Gebakken rostichini (mini saté)

Huisgemaakte ganzenlever met gepocheerde peer

Parmaham met honingmeloen en balsamico salsa

Carpaccio van inktvis

Halve kreeft “Belle Vue”

Carpaccio d’Anvers

Salades

Mediterraanse rijstsla

Pasta pesto

Aardappelsla met Franse sjalot en pijpajuin

Extra fijne boontjes met krokant gebakken spekjes en

Franse dressing

Prunella tomaatjes met dressing en verse pijpajuin

Bloemkool-broccolisalade

Fijne groentensalade met dressing

Sauzen

Cocktail - Mayonaise - Yoghurd dressing

Prijs met kreeft

€ 49,50 per persoon

Prijs zonder kreeft

€ 36,00 per persoon





Onze alom bekende gevulde kalkoenen

Keuze uit 3 formules

1 Feestelijke kalkoen

Vulling met truffel, pistache, gebakken ham en extra kalkoenfilet

2 Kalkoen de lux

Gevuld met een farce van kalfsvlees verrijkt met kalfszwezerikken, Foi gras, gebakken ham, pistachenoten en extra kalkoenfilet

3 Gevulde kalkoenfilet

Kan worden besteld met een vulling naar keuze van bovenstaande voorstellen

Indien u wenst, kunnen wij uw kalkoen braden

De kalkoen wordt besteld per aantal personen, op basis daarvan wordt het gewicht bepaald.

U kan de kalkoenen afhalen op

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| • zaterdag 24 dec 2011 : 17u tot 18u | • zondag 25 dec 2011 : 12u tot 13u |
| 18u tot 19u | 13u tot 14u |
| 19u tot 20u | |

€ 17,50 / kg

€ 19,50 / kg

€ 20,50 / kg

€ 2,50 / kg

Garnituren

Warme groenten en aanverwanten

- Appeltjes en peertjes gegaard in witte wijn en rode wijn
- Veenbessenjus
- Spruitjes met gebakken spekjes
- Gebakken witloof
- Gebakken boschampionns
- Rode kooltjes met appeltjes

Warme sauzen

- Truffelsaus • Wildsaus • Calvadossaus • Portosaus met sinaasappel
- Honing-mosterdsaus • Lamsjus • Witte wijnsaus

Koude sauzen

- Look • Cocktail • Tartaar • Zigeuner • Barbecue • Curry

Aardappelvariaties

- Aardappelkroketteren - per 10 stuks verpakt
- Amandelkroketteren - per 10 stuks verpakt
- Aardappelgratin
- Aardappelgratin met truffel
- Knolselderpuree

Warme sauzen verkrijgbaar
in potjes van 500 gr & 1 l

Koude sauzen verkrijgbaar
in potjes van 150 gr & 250 gr



Voor de kinderen

Kinderfondue

4 Soorten balletjes

Kalkoenblokjes

Rundsblokjes

Varkenshaasje

Kindergourmet

Mini worstje

Mini hamburger

Kalkoenlapje

Mini cordon bleu

Kindermenu

Tomatensoep met balletjes

Vidé gevuld met vol au vent of gebakken kipfilet met appelspijs

Puree aardappel en erwtes en worteltjes

Chocomousse als dessert

Gezellig tafelen

VOOR DE BESTELLING VAN VOLGENDE SCHOTELS KAN ER NIET ONDERLING GECOMBINEERD WORDEN

Gourmet

Tournedo

Kalfslapje

Mini cordon bleu

Mini hamburger

Lamskoteletje

Kalkoenlapje

Gerookt varkenshaasje

Kalfsworstje

Gourmet de luxe

Speenvarkenkoteletje

Pata negra haasje

Gemarineerde kalfstournedos

Gemarineerde lamsfilet

Gemarineerde biefstuk

Parelhoenfilet

Eendenfilet

Mengeling van verschillende soorten boschampignons

Kinderfondue

€ 5,00 per kind

Kindergourmet

€ 5,50 per kind

€ 9,50 per kind

€ 11,00 per persoon

€ 15,50 per persoon





Wildgourmet

- Fazantenfilet
- Everzwijnfilet
- Hertenkalffilet
- Hazenfilet
- Eendenfilet
- Parelhoenfilet
- Reefilet
- Truffelworstje
- Assortiment van verschillende soorten boschampionns

€ 19,95 per persoon

Steengrill

- Gerookt varkenshaasje
- Kaasstaafje in een kalfslapje
- Lamskoteletje
- Kalkoenlapje
- Mini hamburger
- Kalfslapje
- Kipsate
- Tournedos

€ 11,00 per persoon

Tepanyaki

- Scampibrochetje
- Gemarineerde gamba
- Zalmfilet met zweedse kruiden
- Coquilles met gebroken peper
- Runds biefstuk
- Kalfslapje
- Lamskoteletje
- Kalkoenlapje
- Assortiment roerbakgroenten

€ 17,50 per persoon

Winterbbq

een assortiment van allemaal kleine dingen die je bakt op de tafelbbq

- Tournedo van everzwijn
- Tournedo van hert
- Tournedo van pata negra
- Tournedo van rund
- Mini truffelworstje
- Spiesje van varkenshaas
- Lamsfiletje

€ 17,50 per persoon



Fondue (320 gr per persoon)

- Kipfilet
- Varkensfilet
- Runderfilet
- Kalfsfilet
- Spekrolletjes
- 3 Soorten fondue balletjes

€ 10,00 per persoon

Degustatiefondue

van elke soort 2 stokjes per persoon

- Stokje met gemarineerde lamsfilet
- Stokje met chipolataworstje
- Stokje met gekruide runderfilet
- Stokje met gerookt spek
- Stokje met gemarineerde kalfsfilet
- Stokje met kalkoenfilet natuur
- Stokje met gemarineerde varkensmignonette

€ 13,50 per persoon

Groentenschotel voor bij fondue en gourmet

- Mediterraanse rijstsla
- Pasta pesto
- Aardappelsla met Franse sjalot en pijpajuin
- Extra fijne boontjes met krokant gebakken spekjes en Franse dressing
- Prunella tomaatjes met dressing en verse pijpajuin
- Bloemkool-broccolisalade
- Fijne groentensalade met dressing

€ 6,90 per persoon

Bakwok (vanaf 4 personen)

Een assortiment van 5 verschillende vleessoorten en gemarineerde scampi's

- Kip chengchow
- Rundsvlees szechuan
- Kalfsvlees teentshin
- Varkensvlees fooshow
- Kalkoen taifun
- Scampi shanghai
- Assortiment van verse bakgroentjes
- Voorgekookte rijst en noedels
- Currysaus, zoetzuresaus en zoete honingsaus

€ 15,50 per persoon



Kaasschotels (vanaf 4 personen)

Volgens het seizoen aangepaste Franse, Duitse, Belgische en Italiaanse kazen afgewerkt met noten en vers fruit assortiment

Patéschotel (vanaf 4 personen)

Schotel met verschillende soorten wild als hoofdgerecht en winterpaté, mooi afgearneerd met bijpassende confituurtjes en fruitassortiment

Dessert

Tarte tatin classic

Klassieker, zoals het moet

Bombe Pink Passion

Smeuïgge chocolademousse met een panna cotta hart van veenbers en kers, afgewerkt met roze macarons.

Bombe Baileys

Donkere chocolademousse gevolgd door een mousse van Baileys, op een krokante bodem van noten en karamel.

€ 12,00 per persoon
als hoofdgerecht

€ 8,50 per persoon
als dessert

€ 11,00 per persoon

€ 3,50 per stuk

€ 4,00 per stuk

€ 4,00 per stuk





Feestelijk vlees van de keurslager

Wild

Everzwijnfilet, everzwijntournedos
Hertenkalffilet, hertenkalftournedos, hertenkalkfoteletjes
Hertenragout
Reefilet, reetournedos, reegebraad
Hazenrug, hazenfilet, hazenbout
Patrijs, wilde eendfilet, fazantenhaan en hen, fazantenfilet
Wildfonds en wildsausen

Gevogelte

Kip, kalkoen, parelhoen, kwartel, scharrelkip, duifjes, bressekip,
Mechelse koekoek

Lamsvlees

Lamsbout, lamszadel, lamsfilet, lamskroon, lamskotelet

Varkensvlees

Duroc pata negra haasje, gebraad en kroontjes
Duke of birkshire haasje en gebraad
Varkenshaasje en koteletten gebraad

Kalfsvlees

Kalfsgebraad, kalfsoester, kalfsentrecote, kalfskotelet, kalfsfilet,
kalfszwezerik, osso buco, kalfstong

Rundsvlees uit de Waase polders

Rosbief, entre-côte, chateaubriand, tournedos en filet pur
Blanc Bleu Belges en het Franse Main-Anjou

Rundsvlees eigen invoer

Schotland Black Aberdeen
Italië Chianina
Wagyu Beef

Tips en advies steeds te bevragen in de winkel

Sommige aperitiefhapjes, voorgerechten en hoofdgerechten zijn ook te verkrijgen in de zelfbediening.





Rundsvlees op z'n best

Al ons rundsvlees komt van boerderijen die we zelf geselecteerd en bezocht hebben. We werken uitsluitend met vrouwelijke runderen die maximaal 4 jaar oud zijn. Het vlees is fijner en voller van smaak.

Italië

Piemontese rund uit de regio Alba

• Entre-côte • Zesrib • Filet Pur • Rib Roast

La Marchegiana uit de Mache streek

• Entre-côte • Zesrib • Filet Pur • Rib Roast

Chianina uit Toscane : de Witte Reus

• Entre-côte • Zesrib • Filet Pur • Rib Roast

Frankrijk

Main Anjou – het grootste ras uit Frankrijk

• Entre-côte • Zesrib • Filet Pur • Rib Roast • Rosbief • Steak

Aubrac uit de regio Mont au Brac

• Entre-côte • Zesrib • Filet Pur

La Parthenaise – het neusje van de zalm uit Normandië

• Entre-côte • Zesrib • Filet Pur • Rosbief • Steak

Simmentaler uit de Frans-Zwitserse Alpen

• Entre-côte • Zesrib • Filet Pur

Schotland

Black Aberdeen uit de Schotse Highlands

• Entre-côte • Zesrib • Rib Aye • Filet Pur • Côte à l'os

België

Wit-Blauw uit onze eigen kieldrechtse polders

• alles van kop tot staart



De Laet & Van Haver

keurslager



Keurslager

Kapelstraat 102

2540 Hove

T : 03 455 26 74

F : 03 454 30 53

E : info@delaet-vanhaver.com

W : www.delaet-vanhaver.com

Bistro - gesloten van 20 dec t/m 3 jan

Reserveren kan vanaf woensdag 4 jan 2012

T : 03 455 63 71

E : info@delaet-vanhaver.com

W : www.delaet-vanhaver-dinning.com

Openingsuren voor de feestdagen 2011 – 2012

Kerstmis – te bestellen voor 20 december 2011

		Bediening	Zelfbediening
Maandag	19 dec 2011	8.30 tot 18.00 uur	8.30 tot 18.00 uur
Dinsdag	20 dec 2011	8.30 tot 18.00 uur	8.30 tot 18.00 uur
Woensdag	21 dec 2011	8.30 tot 18.00 uur	8.30 tot 18.00 uur
Donderdag	22 dec 2011	8.30 tot 12.00 uur	8.30 tot 12.00 uur
Vrijdag	23 dec 2011	8.30 tot 18.00 uur	8.30 tot 18.00 uur
Zaterdag	24 dec 2011	8.30 tot 16.00 uur	8.30 tot 16.00 uur
Zondag	25 dec 2011	Enkel bestellingen afhalen tussen 11.00 en 13.00 uur	11.00 tot 13.00 uur

Nieuwjaar – te bestellen voor 23 december 2011

		Bediening	Zelfbediening
Maandag	26 dec 2011	8.30 tot 18.00 uur	8.30 tot 18.00 uur
Dinsdag	27 dec 2011	8.30 tot 18.00 uur	8.30 tot 18.00 uur
Woensdag	28 dec 2011	8.30 tot 18.00 uur	8.30 tot 18.00 uur
Donderdag	29 dec 2011	8.30 tot 18.00 uur	8.30 tot 18.00 uur
Vrijdag	30 dec 2011	8.30 tot 18.00 uur	8.30 tot 18.00 uur
Zaterdag	31 dec 2011	8.30 tot 16.00 uur	8.30 tot 16.00 uur
Zondag	1 jan 2012	Enkel bestellingen afhalen tussen 11.00 en 13.00 uur	11.00 tot 13.00 uur
Maandag	2 jan 2012	Open vanaf 10.00 uur	Open vanaf 10.00 uur

Om praktische redenen en misverstanden te vermijden, kan u uw bestelling voor de eindejaarsfeesten enkel plaatsen in onze winkel. Wij aanvaarden geen bestellingen per fax. Bestellingen per e-mail zijn pas geldig als u een bevestiging met bonnummer ontvangen hebt.

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande. Wij behouden ons het recht voor om de opgegeven prijzen te wijzigen.