



# BRUYNSEELS

UW SLAGERIJ IN SCHIPLAKEN



SINCE 1993

## FEESTMENU

Wij wensen jullie smakelijke eindejaarsfeesten en van harte een succesvol en gezond 2022!

## BESTEL TIJDIG!

Dit kan vanaf nu ook online. Bij vragen, twijfel niet om ons te contacteren.



Online bestellen

Wij willen u reeds bij voorbaat danken voor het vertrouwen dat u in onze zaak stelt.

## INFORMATIE

Bieststraat 284 - 3191 Schiplaken  
015 61 11 90

[www.bruynseels-schiplaken.be](http://www.bruynseels-schiplaken.be)

## APERITIEFHAPJES

Bladerdeeghapjes voor in de oven (15 stuks)  
(kaasrolletjes, pizza, zalm en garnaal) **€18,00**

Mini pizza's (12 stuks) **€11,00**

Mini worstenbroodjes (12 stuks) **€11,00**

Kaas-truffelkroketjes (4 stuks) **€4,00**

Tapasbordje (5 pers.)  
(fijne vleeswaren, kazen, olijven...) **€40,00/bord**

## SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes **€4,50/l**

Velouté van kip **€5,00/l**

Thaise kippensoep **€5,00/l**

Witloofsoep met grijze garnaltjes **€6,00/l**

Kreeftenroomsoep **€9,00/l**

## VOORGERECHTEN

Kaaskroketten **€1,80/st.**

Garnaalkroketten **€3,70/st.**

Gandahamkroketten **€2,00/st.**

Sint Jacobsschelp **€10,00/st.**

## MENU 1 €25,00/pp (min. 2 personen)

Duo van kaas- en garnaalkroket  
Tomatenroomsoep met balletjes  
Kalkoenfilet met champignon- of peperroomsaus  
met groenten en kroketten of aardappelgratin

## MENU 2 €29,00/pp (min. 2 personen)

Duo van gandaham- en kaaskroket met  
zongedroogde tomaten  
Witloofsoep met grijze garnaaltjes  
Stoofpotje van wild (hert, hinde en ree)  
met groenten en kroketten of aardappelgratin

## KALKOEN

Gevulde kalkoen met feestelijke vulling van  
kalfsgehakt met champignons, pistachenoten, truffel  
en porto (5 tot 8 personen) **€75,00/st.**

Gevuld kalkoengebraad  
**1kg: €25,00/st. 1,5kg: €37,00/st.**

## AANVULLEND

Aardappelkroketten  
**€6,00/20st. €15,00/50st.**

Aardappelgratin **€8,00/kg**

Champignonroomsaus, peperroomsaus,  
fine champagne **€6,00/500ml**

Peertje met veenbessen **€2,35/st.**

Klaargemaakte veenbessen **€2,80/200ml**

## BAKTIPS

### GEVULDE KALKOEN

Neem de kalkoen minstens 1 uur op voorhand uit de koelkast. Verwarm uw oven op 180°C. Leg uw gekruide kalkoen met olijfolie in een braadslee en voeg voldoende boter toe. Braadtijd: Voor de eerste 2kg telt u 1u30 (oven op 150°C). Nadien telt u er per kg nog een half uur bij. Voor een kalkoen van 4kg komt u zo aan 2u30. Plaats onderaan in uw oven een vuurvast schoteltje met water zodat uw kalkoen niet uitdroogt. Warm houden kan je perfect op een temperatuur van 75°C.

### GEVULD KALKOENGEBRAAD

Neem het gebrad 1 uur op voorhand uit de koelkast. Verwarm uw oven op 180°C. Leg het gekruide gebrad met olijfolie in een braadslee en voeg voldoende boter toe. Braadtijd: Voor de eerste kg telt u 1 uur op 150°C. Nadien telt u er per 500 gram nog 20 minuten bij. Plaats onderaan in uw oven een vuurvast schoteltje met water zodat uw gebrad niet uitdroogt. Warm houden kan je perfect op een temperatuur van 75°C.

## OPWARMTIPS

### MENU'S

Oven voorverwarmen op 200°C  
Schotels afdekken met aluminiumfolie.  
Vlees: 30 - 35 min op 180°C

## FONDUE

€11,50/pp (min. 2 pers.)

Runds-, kalfs-, kip-, varkensblokjes, diverse vleesballetjes, worstjes en spekrolletjes op schotel geschikt

## GOURMET OF STEENGRILL

€13,50/pp (min. 2 pers.)

Biefstuk, kalfsfilet, varkenshaasje, lamskroon, kipfilet, schnitzel, hamburger, kalkoensate en worstjes op schotel geschikt

## GOURMET DE LUXE

€22,00/pp (min. 2 pers.)

Truffelworstjes, entrecote-burger, mignonetje van pata negra, lamskroon, kalfsescalope, filet mignon, spiesje van kalkoenhaasje, traag gegaard buikspek op schotel geschikt

## WILDGOURMET

€24,00/pp (min. 2 pers.)

Fazantenfilet, reefilet, hertenkalffilet, hazenfilet, parelhoenfilet, eendenfilet en truffelworstjes op schotel geschikt

## TEPANYAKI

€22,00/pp (min. 2 pers.)

Scampibrochetje, gemarineerde gamba, zalmfilet, coquilles, biefstuk, lamskroon, kalkoenlapje, varkenshaasje op schotel geschikt

## AANVULLEND BIJ ONZE VLEESSCHOTELS

Mini fondue balletjes (6 stuks) €2,50

Mini spekrolletjes (6 stuks) €2,50

Mini worstjes (6 stuks) €3,00

Mini hamburgers (6 stuks) €3,00

Koude groenten en aardappelsla  
(min. 2 pers.) €5,00/pp

Warme groenten en krielaardappeltjes  
(min. 2 pers.) €7,00/pp

## KOUD BUFFET

€28,00/pp (min. 4 pers.)

Tomaat gevuld met grijze garnaatjes  
Rollade van carpaccio met truffeltapenade  
Gerookte zalm en gerookte forel afgewerkt met dille  
Zacht gekookte eitjes  
Assortiment gedroogde hammen  
Buffelmozzarella met assortiment kerstomaatjes en basilicummayonaise  
Couscous met diverse groentjes  
Gebakken rosbeef met groentjes  
Gegrilde kippenhaasjes  
Gemengde slasoorten afgewerkt met de nodige garnituren en aardappelsla

# AANGEPASTE OPENINGSUREN

Dinsdag **21/12: open** van 8u tot 18u

Woensdag **22/12: open** van 8u tot 18u

Donderdag **23/12: gesloten**

Vrijdag **24/12: open** van 8u tot 15u

Zaterdag **25/12: gesloten**

Zondag **26/12: open** van 8u tot 12u30

Dinsdag **28/12: open** van 8u tot 18u

Woensdag **29/12: open** van 8u tot 18u

Donderdag **30/12: gesloten**

Vrijdag **31/12: open** van 8u tot 15u

Zaterdag **1/1** tot en met maandag **3/1 gesloten**

Wij zijn **terug open** vanaf **dinsdag 4 januari**

Bieststraat 284 - 3191 Schiplaken - 015 61 11 90

[www.bruynseels-schiplaken.be](http://www.bruynseels-schiplaken.be)

## BESTEL TIJDIG!

Om al uw warme gerechten met de beste zorgen te kunnen bereiden sluiten wij de kerstbestellingen af op **zondag 19 december**.

De eindejaarsbestellingen worden afgesloten op **zondag 26 december**.

Zoals vorig jaar zal er op **24/12** en **31/12** een **tent** staan **naast de winkel**. Hier kan men bestellingen afhalen en uitsluitend **cash betalen**. Uiteraard is de **winkel open** en indien je nog inkopen wil doen of met de **kaart wil betalen** mag je ook hier je **bestelling vragen**. Zo hoef je maar **eenmaal aan te schuiven** en proberen wij de lange wachttijden te vermijden.



Online  
bestellen