



Wij wensen  
jullie smakelijke  
eindejaarsfeesten  
& van harte een  
**succesvol &  
gezond**

**2025!**

**FEESTMENU**



## MEDEDELINGEN

Bestellingen voor Kerstmis worden afgesloten op **woensdag 18 december 2024 om 22u.**

Eindejaarsbestellingen worden afgesloten op **donderdag 26 december 2024 om 22u.**

Bestel liefst alles in één keer, zo worden er misverstanden vermeden!!

Charcuterie, salades en onze bereide gerechten zijn steeds verkrijgbaar in de winkel.

**Door de grote drukte zijn er geen uitzonderingen mogelijk!!**

Je kan jouw bestelling enkel plaatsen in onze winkel of via onze website **bruynseels-schiplaken.be.**

**Dit kan niet telefonisch!!!** Bestellingen zijn pas geldig als je een bevestiging met bonnummer hebt ontvangen.

Vergeet jouw bestelbon zeker niet af te printen indien je online hebt besteld. Deze moet je afgeven bij het afhalen van jouw bestelling!!!

## BESTEL TIJDIG!



Bestel jouw feestmaaltijd door de **qr-code** te scannen of te surfen naar **bruynseels-schiplaken.be**

## INFORMATIE

Bieststraat 284 - 3191 Schiplaken  
015 61 11 90

**Facebook:** slagerijbruynseels  
**Instagram:** slagerij\_bruynseels  
**www.bruynseels-schiplaken.be**

## APERITIEFHAPJES

Bladerdeeghapjes voor in de oven (15 st)  
(kaasrolletjes, pizza, zalm en garnaal) ..... **€19,50**  
*Baktip: 10 min. in een voorverwarmde oven op 180°C*

Mini pizza's (12 st) ..... **€11,50**  
*Baktip: 10 min. in een voorverwarmde oven op 180°C*

Mini worstenbroodjes (12 st) ..... **€11,50**  
*Baktip: 10 min. in een voorverwarmde oven op 180°C*

Tapasbordje (5p)  
(fijne vleeswaren, kazen, olijven...) ..... **€65,00/bord**

Carpaccioschotel (5 of 8p) ..... **€11,00/pp**  
*Dit kan gebruikt worden als hapje om te delen  
of als klein voorgerechtje.*

## SOEPEN

Tomatenroomsoep met balletjes ..... **€5,50/l**

Velouté van kip ..... **€6,50/l**

Champignonroomsoep ..... **€6,50/l**

Witloofsoep met grijze garnaltjes ..... **€7,50/l**

Kreeftenroomsoep ..... **€10,50/l**

## VOORGERECHTEN

Kaaskroketter ..... **€1,80/st**  
*Baktip: 4 - 5 min. frituren op 170°C - 175°C*

Garnaalkroketter ..... **€4,00/st**  
*Baktip: 4 - 5 min. frituren op 170°C - 175°C*

Gandahamkroketter ..... **€2,20/st**  
*Baktip: 4 - 5 min. frituren op 170°C - 175°C*

Sint Jacobsschelp ..... **€13,50/st**

## MENU 1

..... **€28,50/pp (min. 2p)**

Duo van kaas- en garnaalkroket  
Tomatenroomsoep met balletjes  
Kalkoenfilet met een ratatouille-tomaat &  
kroketter of aardappelgratin

## MENU 2

..... **€33,50/pp (min. 2p)**

Duo van Gandaham- en kaaskroket met  
zongedroogde tomaten  
Witloofsoep met grijze garnaltjes  
Stoofpotje van wild (hert, hinde en ree)  
met groenten, peertje met veenbessen &  
kroketter of aardappelgratin

## STOOFPOTJES

Te bestellen **vanaf 2p**  
Er wordt ongeveer **300 gr/pp** voorzien.

Stoofpotje van wild ..... **9,00/pp**

Vol au vent ..... **€6,00/pp**  
*tip: videe koekjes per 2 stuks €2,50*

Bereid stoofvlees ..... **€7,00/pp**

Bereide varkenswangetjes ..... **€9,50/pp**



## AANVULLEND

De garnituren kunnen perfect gecombineerd worden, zowel voor de stoofpotjes als voor de kalkoenen.

Champignonroomsaus, peperroomsaus,  
fine champagne, wildsaus ..... **€6,50/500ml**

Peertje met veenbessen ..... **€3,50/st**

Klaargemaakte veenbessen ..... **€3,50/200ml**

## AARDAPPELVARIATIES

Aardappelkroketten ..... **€7,00/20st**  
..... **€16,00/50st**

Aardappelgratin ..... **€4,50/500g**

Aardappelpuree ..... **€4,50/500g**

## KALKOEN

Gevulde kalkoen met feestelijke vulling van  
kalfsgehakt met champignons, pistachenoten,  
truffel en porto (5 tot 8 p) ..... **€80,00/st**

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





## OPWARMTIPS

### MENU'S

Oven voorverwarmen op 200°C  
Schotels afdekken met aluminiumfolie.

## 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 gebraad 1 uur op voorhand uit de koelkast. Verwarm uw oven op 180°C. Leg het gekruide gebraad 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 gebraad niet uitdroogt. Warm houden kan je perfect op een temperatuur van 75°C.





## FONDUE

€14,50/pp (min. 2p)

Runds-, kalfs-, kip-, varkensblokjes, diverse vleesballetjes, worstjes en spekrolletjes

## GOURMET OF STEENGRILL

€16,50/pp (min. 2p)

Biefstuk, kalfsfilet, varkenshaasje, lamskroon, kipfilet, schnitzel, hamburger, kalkoensate en worstjes

## GOURMET DE LUXE

€23,50/pp (min. 2p)

Truffelworstjes, entrecote-burger, varkenshaasje van pata negra, lamskroon, kalfsescalope, filet mignon, spiesje van kalkoenhaasje, traag gegaard buikspek

## WILDGOURMET

€26,50/pp (min. 2p)

Fazantenfilet, reefilet, hertenkalffilet, hazenfilet, parelhoenfilet, eendenfilet en truffelworstjes

## TEPANYAKI

€23,00/pp (min. 2p)

Scampibrochetje, gemarineerde gamba, zalmfilet, coquilles, biefstuk, lamskroon, kalkoenlapje, varkenshaasje

## AANVULLEND BIJ ONZE VLEESSHOTELS

Mini fondue balletjes (6st) ..... €3,50

Mini spekrolletjes (6st) ..... €4,00

Mini worstjes (6st) ..... €4,50

Mini hamburgers (6st) ..... €4,50

Koude groenten en aardappelsla (min. 2p)  
..... €6,00/pp

Ratatouille groentjes en krielaardappeltjes (min. 2p)  
..... €7,50/pp

## KOUD BUFFET

€29,00/pp (min. 4p)

Tomaat gevuld met grijze garnaltjes &

Gerookte zalm, -forel en -gepocheerde zalm en gebakken scampi's afgewerkt met dille,  
zacht gekookte eitjes &

Buffelmozzarella met assortiment kerstomaatjes en basilicummayonaise &

Licht gegrilde zuiderse groenten met feta &

Gebakken rosbief en varkensgebraad met boontjes en spek &

Kippenboutjes met perzik & Gandaham met meloen &

Couscous en aardappelsla

# AANGEPASTE OPENINGSUREN

Maandag <b>23/12</b>	<b>gesloten</b>
Dinsdag <b>24/12</b>	<b>open</b> van 8u tot 14u
Woensdag <b>25/12</b>	<b>gesloten</b>
Donderdag <b>26/12</b>	<b>open</b> van 11u tot 12u enkel afhaken bestellingen!
Maandag <b>30/12</b>	<b>gesloten</b>
Dinsdag <b>31/12</b>	<b>open</b> van 8u tot 14u
Woensdag <b>1/1</b>	<b>gesloten</b>
Donderdag <b>2/2</b>	<b>gesloten</b>
Vrijdag <b>3/2</b>	<b>gesloten</b>
Zaterdag <b>4/1</b>	<b>open</b> van 8u tot 17u
Zonddag <b>5/1</b>	<b>open</b> van 8u tot 12.30u

Op **24 & 31 december** zal de winkel uiteraard **open** zijn om inkopen te doen en bestellingen af te halen. De personen die enkel een bestelling komen afhaken kunnen dit naar jaarlijkse gewoonte in de tent naast de winkel doen.

Online  
bestellen



## BESTEL TIJDIG!

Om al uw warme gerechten met de beste zorgen te kunnen bereiden sluiten wij de kerstbestellingen af op **woensdag 18 december om 22 uur.**

De eindejaarsbestellingen worden afgesloten op **donderdagdag 26 december om 22 uur.**