



Eindejaarsfolder

2020 - 2021



Bestellen kan tot 2 dagen op voorhand via:
hetvleeshuisje@gmail.com / www.hetvleeshuisje.com / 053 78 24 99



‘T VLEESHUISJE

't Vleeshuisje

Pachthofstraat 34

9308 Gijzegem

053 78 24 99

hetvleeshuisje@gmail.com

www.hetvleeshuisje.com

Feestelijke hapjes

Tapasplank: prijs per persoon

10 soorten fijne vleeswaren en kazen, tapenades, fruit en brood €14,99

Feestplank voor 4 personen

Assortiment van 10 soorten koude hapjes €34,95

4 soorten borrelglaasjes

Een mix van borrelglaasjes met zalm, kabeljauw, hesp en foie gras €7,90

Koud hapje van carpaccio en vitello tonnato

Carpaccio van rundsvlees en kalfsvlees in tonijnsaus €3,99

Kippenboutjes

5 stuks €1,99

Kaaskroketjes

3 stuks €0,99

Garnaalkroketjes

3 stuks €1,49

Vegetarische kroketjes

3 stuks €0,99

Assortiment klassieke ovenhapjes voor 2 personen

Worstenbroodje, minipizza, kaasrolletje, kipvideetje en zalmvideetje €7,90

Assortiment luxe ovenhapjes voor 2 personen

Gelakt balletje, scampi-curry, kip op stokje, visballetje en verse tartaar . €8,90

Feestelijke soepen

Tomatensoep

Prijs per liter €3,90

Witloofsoep

Prijs per liter €5,90

Kreeftenbisque

Prijs per liter €9,90



Voorgerechten



Carpaccio van Black Angus

Tongstrelend lekker en traditioneel gekweekt vlees €11,90

Involtini van kalfsvlees

Gevuld met pesto en parmezaanse kaas €11,90

Trio van vis

Scampi, zalm en kabeljauw €10,90

Duo van kaas- en garnaalkroket met winterse salade

Smul van ambachtelijk bereide kroketjes €9,90

Winterse salade van huisgerookte eendenborstfilet

Salade met blauwe schimmelkaas, walnoten en gegrilde rode biet €9,90

Koude schotel



Gerookte zalm, tartaar van verse zalm, mousse van kabeljauw, perzik met tonijn, tomaat met grijze garnalen, beenham met asperges, superranoham met meloen, rosbief, Spaanse salami, gebakken varkensgebraad en koude groentjes €24,90

Kaasschotel



10 verfijnde kazen met notenbrood, vers fruit, huisbereide confituur, mengeling van noten, minibroodjes en boter €14,90



Gourmet en fondue



Kaasfondue €14,90

Familiiegourmet

Lamskoteletje, filet mignon, varkenshaasje, kippenhaasje, merguez, rundshamburgertje, chipolata €9,90

Familiefondue

Filet mignon, varkenshaasje, kipfilet, kalfsvlees, chipolata, balletjes van rundsvlees, merguez €9,90

Luxegourmet

Hertenkalffilet, parelhoenfilet, kwartelfilet, gemarineerde scampi, filet mignon, varkenshaasje, zalm, lamskroontje, maïskippenhaasje €14,90

Luxefondue

Hertenkalffilet, wilde eendfilet, kwartelfilet, scampi, filet mignon, varkenshaasje, kalfsvlees, maïskipfilet €14,90

Visgourmet

Zalmfilet, kabeljauwhaasje, scampi, koolvishamburger, zalmsaté, sint-jakobsvruchten €14,90

Wildgourmet

Eendenfilet, kwartelfilet, hertenkalffilet, parelhoenfilet en lamskroon, spiesje van ree en everzwijn €14,90

Koude groentjes bij gourmet of fondue

Kerstomatensalade, geraspte wortelen, jonge bladsalade, bloemkoolroosjes, wintersalade van witte kool, geraspte knolselder, pastasalade, aardappelsalade, 2 warme sausjes en boter €4,90

Warme groentjes met kroketten bij gourmet of fondue

Jonge worteltjes, grondwitloof, gevulde champignon met lookboter, appeltjes met veenbessen, gemarineerde krielaardappelen, kroketten, 2 warme sausjes €6,90

Raclette



4 soorten kaas, 6 fijne vleeswaren en broodjes €14,90



Kerstmenu 1

€44,90

Hapjes

Vitello tonnato, borrelglasje zalm, kipvideetje en kaasrolletje

Voorgerecht

Trio van vis: scampi, zalm en kabeljauw



Hoofdgerecht

Kalkoenfilet met assortiment warme groentjes
en keuze uit: kroketjes, gratin dauphinois, aardappel- of knolselderpuree

Dessert

Christmas special met vanille en framboos



Kerstmenu 2

€49,90

Hapjes

Vitello tonnato, borrelglasje zalm, kipvideetje en kaasrolletje

Voorgerecht

Carpaccio van Black Angus



Soep

Garnaalbisque

Hoofdgerecht

Stoofpotje van hert met assortiment warme groentjes
en keuze uit: kroketjes, gratin dauphinois, aardappel- of knolselderpuree

Dessert

Christmas special met vanille en framboos



Nieuwjaarsmenu 1

€54,90

Hapjes

Carpaccio van ree, borrelglasje van foie gras, gelakt balletje, scampi-curry, zalmvideetje

Voorgerecht

Involtini van kalfsescalope

Hoofdgerecht

Filet van hertenrug met peertje in rode wijn en keuze uit: kroketjes, gratin dauphinois, aardappel- of knolselderpuree



Dessert

Javanais-ganache met een trio van chocomoussequenelles en vers fruit



Nieuwjaarsmenu 2

€54,90

Hapjes

Carpaccio van ree, borrelglasje van foie gras, gelakt balletje, scampi-curry, zalmvideetje

Voorgerecht

Twee gegratineerde oesters met champagnesaus

Tussengerecht

Carpacciorollade van kalfsvlees met pesto en parmezaan



Hoofdgerecht

Rollade van lotte met courgette en zongedroogde tomaatjes, witloof en jonge worteltjes met keuze uit: kroketjes, gratin dauphinois, aardappel- of knolselderpuree



Dessert

Javanais-ganache met een trio van chocomoussequenelles en vers fruit

Veggiemenu

€44,90

Hapjes

Kaaskroketje en kroketje van champignon

Voorgerecht

Winterse salade met quiche van prei

Hoofdgerecht

Wortelbeignets met halloumikaas

Dessert

Dessertbordje van het huis



Kidsmenu

€19,90

Soep

Tomatensoep met balletjes

Hoofdgerecht

Kip met appelmoes

Dessert

Christmas special met vanille en framboos



Hamburgerparty

Compleet hamburgerpakket met 6 verschillende soorten miniburgers per persoon, 6 sausjes, vers gesneden groenten, ui, gedroogde ajuin, augurken en spek (prijs per persoon) €14,95



Pizzaparty

Compleet pizzapakket met pizzabodems, tomatensaus, vlees en/of vis, kaas, vers gesneden groentjes, kruiden (prijs per persoon) €12,95
Huur van pizzaoventje €10,00



Winter-BBQ

Côte à l'os van Belgisch witblauw, hertenfilet, scampibrochette, spiesje van varkenshaasje €19,90



Black Angus

Afkomstig vanuit de Schotse Highlands worden de Black Angus-runderen traditioneel in de vrije natuur grootgebracht. Het vlees is daardoor smaakvoller, malser, dieprood van kleur en fijn dooraderd met vet.

Met het speciale Black Anguspakket van 't Vleeshuisje ervaar je puur vleselijk genot op je tong.

5kg Black Angus	€129
- 1kg Black Angus steak (sneden van ca. 150gr)	
- 1kg tournedos van Black Angus	
- 1kg Angusstoofvlees	
- 1kg hamburgers van 100% Black Angus	
- 500gr carpaccio van Black Angus	
- 500gr american van Black Angus	





'T VLEESHUISJE



't Vleeshuisje

Pachthofstraat 34

9308 Gijzegem

053 78 24 99

hetvleeshuisje@gmail.com

www.hetvleeshuisje.com