

# SLAGERIJ JURGEN ASSELBERGHS

## EINDEJAARSFOLDER MET SUGGESTIES VOOR HEERLIJK TAFELN



Weverstraat 8 • 2531 Vremde | [www.bbqkoning.be](http://www.bbqkoning.be) | [jurgen.asselberghs1@telenet.be](mailto:jurgen.asselberghs1@telenet.be)



## WARME HAPJES

\* Een gezellige mix bladerdeeghapjes

per 10 stuks € 1.65/st  
per 20 stuks € 1.50/st  
per 50 stuks € 1.40/st

## APERITIEF-HAPJES

- Gevulde champignons pesto Verde € 1.95/st
- Tomaat mozzarella spiesje € 1.95/st
- Grillworst spiesje € 1.15/st
- Kaasspiesje met augurk en zongedroogd tomaatje € 1.95/st
- Kipballetjes pesto provencaal € 1.35/st
- Scampibrochette gekruid € 1.25/st

## TAPASSCHOTEL VAN T HUIS

Vanaf 4 personen

€ 28,00/pp

Een heerlijke en mooi opgemaakte schotel met o.a.;

- Spaanse salami
- Serrano ham
- Manchego Hildalgo kaas
- Saltufo
- Mediterraanse grissini
- Zongedroogde tomaatjes
- Olijven
- Feta
- Diverse groentjes, uitjes, augurkjes etc.

# NIEUW PARTYPAN 2,5KG

€ 55,00/per pan

U hebt een verjaardagsfeestje, een party, een drink of eender welke kleine, gezellige aangelegenheid? Dan kan je bij ons terecht voor een PARTYPAN, vol heerlijke smaakvolle warme snacks "van het huis".

Inhoud, variatie en keuze van snacks kan besproken worden.





## SOEPEN

- \* Tomatenroomsoep met balletjes € 7,95/lt
- \* Aspergeroomsoep € 7,95/lt
- \* Cressonsoep € 7,95/lt
- \* Witloofroomsoep € 7,95/lt
- \* Boschampignonroomsoep € 13,95/lt
- \* Bisque van kreeft € 14,95/lt

*(kreeftensoep met room, cognac en garnaltjes)*

## KOUDE VOORGERECHTEN

Salade van gerookte zalm € 16,95/pp  
*(met garnaltjes en zijn garnituren)*

Onze carpaccio van het huis € 17,95/pp  
*(eerste keuze flinterdun gesneden rundsvlees in combinatie met rucola, zongedroogde tomaatjes en plakjes oude parmezaan)*

Vitello tonato € 19,95/pp  
*(zacht en roze gegaard kalfsvlees met een dressing van tonijn)*

Garnaalcocktail € 17,95/pp

Crabcocktail € 17,95/pp

- \* Kaaskroket € 1,95/stuk
- \* Garnaalkroket € 3,95/stuk

## HOOFDGERECHTEN – VLEES

*(Bij al deze gerechten zijn aardappeltjes naar keuze, kroketten, gratin of puree inbegrepen) ook bevat elke menu eenzelfde groentenkrans, zijnde gebakken belgisch witloof, worteltjes, boontjes en spruitjes, ze zijn vergezeld met een appeltje in veenbes en peertje in passievrucht.*

Kipfilet suprême	€ 24,00/pp
Kalkoensneden met champignonsaus	€ 24,00/pp
Parelhoenfilet met Calvados saus	€ 32,00/pp
Varkenshaasje met champignonssaus	€ 32,00/pp
Lamskroon met pepersaus	€ 32,00/pp
Lamsfilet New Zeeland met fluwelen mosterdsaus	€ 32,00/pp
Konijnenbillen op grootmoeders wijze <i>(konijnenbil gebakken en gestoofd op lage temperatuur met trappistenbier en pruimen)</i>	€ 32,00/pp





## HOOFDGERECHTEN – WILD

*(Bij al deze gerechten zijn aardappeltjes naar keuze, kroketten, gratin of puree inbegrepen) ook bevat elke menu eenzelfde groentenkrans, zijnde gebakken belgisch witloof, worteltjes, boontjes en spruitjes, ze zijn vergezeld met een appeltje in veenbes en peertje in passievrucht.*

Fazant "Brabançonne" € 32,00/pp

Everzwijnfilet in wildsaus € 32,00/pp

## HEERLIJKE FEEST STOVERIJEN "VAN HET HUIS"

Wildstoofpotje van hert, everzwijn en haas met boschampignons en sjalotjes € 38,00/kg

Kalkoenstoofpotje € 26,00/kg

Videe vulling € 26,00/kg

Kerstgoulash van everzwijn € 38,00/kg

Vispannetje (zalm, zeebaars en tong) € 38,00/kg

Al deze stoverijen zijn vrij per gewicht te bestellen, exclusief groentenkrans en aardappelen.

## ONZE VISHOOFDGERECHTEN

*(Bij al deze gerechten zijn aardappeltjes naar keuze, kroketten, gratin of puree inbegrepen, alsook vergezeld met broccoli)*

Tongrolletjes in kreeftensaus € 32,00/pp

Zalmfilet in kreeftensaus € 32,00/pp

Scampies in kreeftensaus € 32,00/pp

Ook apart te verkrijgen;

• Groentenschotel KOUD € 8,95/pp

• Groentenschotel WARM € 11,00/pp





## CHARCUTERIESCHOTEL

Vanaf 6 personen

€ 28,00/pp

Rijkelijk versierde schotel, mooi gedresseerd met fijne vleeswaren van 't huis, alsook eigenbereide salades.

## KOUDE SCHOTEL

Vanaf 4 personen

€ 28,00/pp

Rijkelijk opgemaakte volle schotel met;

- Hespensrolletjes met asperges
- Gevulde perzik
- Gevuld eitje
- Gebraden kipfilet
- Varkensgebraad
- Gestoomde zalm "Belle Vue"
- Aardappelsla met 2 sausjes, cocktail en tartaar
- Fijngesneden tomaten en komkommer
- Selderij
- Bloemkool en broccoli roosjes
- Snijboontjes



## BUFFETTEN

( minimum 12 pers. )

**Warm en koud buffet classic I** € 42,00/pp

(koud buffet classic aangevuld met warme Chinese kipschotel, warme kalkoenstoofschotel en warme videevulling)

**Warm en koud buffet classic II** € 42,00/pp

(vleesbuffet Bourgondiër aangevuld met warm vispannetje)

**Koud buffet classic** (minimum 12ps ) € 35,00/pp

- \* parmaham met meloen
- \* trio van gerookte vis, gekookte zalm, tomaat crevette
- \* hespenrolletje, gebrad en rosbief, kipfilet en kippenboutjes
- \* groentenkrans, gevuld eitje, koude aardappeltjes en saus
- \* fruitschotel

**Vleesbuffet Bourgondiër** (minimum 12 ps ) € 30,00/pp

- \* duo van wildpaté en paté du chef op een bedje van cresson
- \* hespenrolletjes met asperges
- \* rosbiessneden, varkensgebrad en kippenboutjes
- \* gebakken kipfilet, casselerrib, gevulde eitjes
- \* aardappelsla, aangepast fruit, groentenkrans, sausjes





## GEZELLIGHEIDSSCHOTELS WARM

- Fondue: gemengd € 12,65/pp  
*(malse runds-, kalfs, varkens-, kip en kalkoenblokjes, assortiment gekruide balletjes, spekrolletjes)*
- Gourmet classic € 13,00/pp  
*(steak, kalkoen, varkenslapjes, rundshamburger, kalfsburger, saté, worstje, cordon bleu, vinkje)*
- Gourmet met lams € 15,85/pp  
*(idem gourmet classic + lamskoteletje)*
- Kindergourmet € 7,95/pp  
*(hamburger, worstje, saté, kalkoen)*
- Tepanyaki € 16,00/pp  
*(idem steengrill, extra scampi en zalm)*
- Steengrill € 16,00/pp  
*(fijne sneetjes runds-, kalfs-, lams- en varkensvlees, fijne sneetjes kip en paardefilet)*

## ONZE ALOMBEKENDE GEVULDE KALKOENEN

Keuze uit 3 formules:

- \* feestelijke vulling: € 27,00/kg  
met truffel, pistache, hesp, extra kalkoenfilet, geparfumeerd met cognac
- \* kalkoen-de-luxe: € 29,00/kg  
gevuld met een farce van kalfsvlees, verrijkt met kalfszwezeriken, hesp, pistachenoten en extra kalkoenfilet
- \* gevulde kalkoenfilet: € 32,00/kg  
kan worden besteld met een vulling naar keuze

**Tips om u kalkoen te bereiden:** gevulde kalkoen ovenklaar (braden op 150 graden de eerste 2 kg is 1,5 uur daarna per kg een half uur bij tellen , bv. voor een kalkoen van 3,5 kg wil dit zeggen 1,5 u plus 45 min is 2u en een kwartier)





## ASSORTIMENT FIJNE MINI DESSERTS (65 gr.)

- Chocomousse € 2,95
- Kwark met aardbei € 2,95
- Passie vruchten mousse € 2,95
- Mascarpone speculaas crumble € 2,95
- Duo chocolade ganache € 2,95
- Kokos mango € 2,95
- Honing framboos € 2,95
- Kwark met bosvruchten € 2,95
- Vanille caramel € 2,95
- Mascarpone pistache € 2,95
- Witte chocolade framboos € 2,95
- Lemon cheese-cake € 2,95
- Praline ganache € 2,95

### Desserts courant (140 gr.) van het huis.

- Tiramisu op Italiaanse wijze € 3,95
- Boerenrijstpap met saffraan € 3,95
- Witte boerenrijstpap in vanille met framboos € 5,95
- Chocolademousse € 5,95

**GELIEVE UW KERSTDINER TE BESTELLEN VOOR 20 DEC. 2023.**

**GELIEVE UW OUDJAAR EN NIEUWJAARSDINER TE BESTELLEN VOOR 27 DEC. 2023.**

*Bestel alles wat u nodig heeft liefst in één keer.  
Het bespaart u, ons en onze leveranciers een hoop zorgen!*

*Om vergissingen te vermijden, vragen wij om niet telefonisch te bestellen maar in de winkel of per mail met bijgesloten telefoonnummer voor vlotte bereikbaarheid.*

*Wij kiezen ervoor om dienstdotels te gebruiken, wat steviger, milieuvriendelijker en gezelliger tafelen is. Hierbij willen we jullie er op attent maken dat er per schotel een waarborg van €10 wordt gerekend.*

*Bij warme menu's vanaf 12 pers kan men gratis gebruik maken van onze bain marie toestellen.*

*Verder zijn wij ook dit jaar genoodzaakt al onze menus en gerechten in plastic schalen/doosjes te verpakken omwille van organisatorische redenen en de hoge energie kost, u hoeft te enkel thuis over te scheppen in uw eigen ovenschotels.*

**TIP:** warm uw vlees- en wildgerechten steeds op in de oven. Doe dit niet in de microgolfoven.  
Verwarm je oven op tot 185°C.

Dek je gerecht af met aluminiumfolie en laat de schotel voor een hoofdgerecht gedurende 30 minuten op 185°C in de voorverwarmde oven staan.



## OPENINGSUREN:

Vrijdag 22 dec. 2023	07.30u tot 12.30u 13.30u tot 18.00u
Zaterdag 23 dec. 2023	07.30u tot 14.00u
Zondag 24 dec. 2023	07.30u tot 15.00u
Maandag 25 dec. 2023	11.00u tot 12.00u (enkel afhalen bestelling)
Dinsdag 26 dec. 2023	GESLOTEN
Woensdag 27 dec. 2023	07.30u tot 12.30u 13.30u tot 18.00u.
Donderdag 28 dec. 2023	GESLOTEN
Vrijdag 29 dec. 2023	07.30 tot 12.30u 13.30u tot 18.00u
Zaterdag 30 dec. 2023	07.30u tot 14.00u
Zondag 31 dec. 2023	07.30u tot 13.00u
Maandag 1 jan. 2024	11.00 u tot 12.00u (enkel afhalen bestelling)
Dinsdag 2 jan. 2024	GESLOTEN
Woensdag 3 jan. 2024	07.30u tot 12.30u 13.30u tot 18.00u
Donderdag 4 jan. 2024	GESLOTEN.

*Slagerij Jurgen Asselberghs  
en team danken u  
voor het vertrouwen  
en wensen u gezellige, smakelijke  
en spetterende eindejaarsfeesten toe  
en een mooi  
en gelukkig 2024!!*





Weverstraat 8 • 2531 VREMDE • 03/455.97.82

[www.bbqkoning.be](http://www.bbqkoning.be)

[jurgen.asselberghs1@telenet.be](mailto:jurgen.asselberghs1@telenet.be)