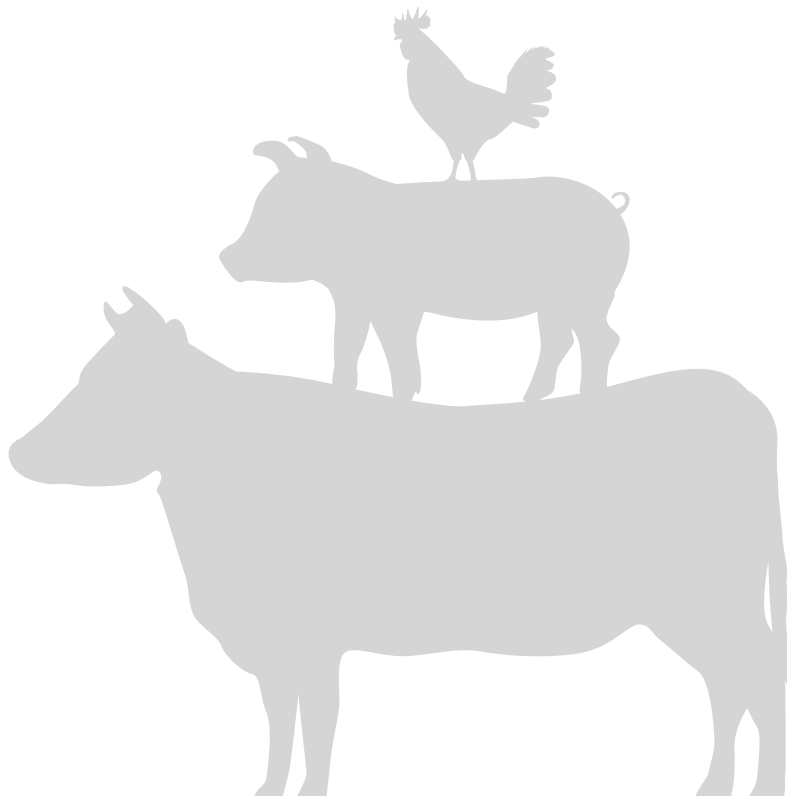




'T KNORRETJE

Uw Slager, een echte ambachtsvrouw

Culinaire jaarfolder



Heufkensstraat 155 9630 Sint-Denijs-Boekel
055 614 615 info@slagerij-tnorretje.be
www.slagerij-tnorretje.be



Het is weer een feestje!

In deze culinaire jaarfolder kan u van aperitief tot dessert gerechten samenstellen om neer te zetten op uw tafel.

Deze maken wij met ons gepassioneerd team voor u klaar met de beste zorg! Wilt u lekker gezellig tafelen? Of wilt u liever als hobbykok des huizes zelf achter het fornuis staan? Geen probleem, voor ieder wat wils!

Indien u vragen heeft, aarzel dan niet om deze te stellen.

mail : info@slagerij-tnorretje.be
tel: 055/61.46.15.

Wij vragen om bestellingen doorheen het jaar minstens twee dagen op voorhand te plaatsen. Bestellingen voor het weekend worden tot en met vrijdagavond aanvaard.

Wij vragen een waarborg op onze houten dozen en porseleinen kommetjes. Doorheen de folder staat vermeld waarbij deze geldig is. Waarborgen dienen CONTANT betaald te worden, daarna krijgt u deze ook contant terug op vertoon van uw kasticket.

Alsook hebben we voor het BBQ-seizoen een aparte folder, en voor de feestdagen een eindejaarsfolder, vraag er zeker naar!

Jens en Eug
Team 't Knorretje

Tijd voor apéro



Warme hapjes **NIEUW**

Huisbereide bladerdeeghapjes 10st € 8 /doos

Mini idee met spaghetti-, vol au vent-, vis-, kaas en hesp-, quiche-vulling

Huisbereide mini worstenbroodjes 6st € 5,75 /doos

Huisbereide bladerdeeghapjes met pens 6st € 6,25 /doos

Bladerdeegrolletjes met witte pens met suiker en rozijntjes, bladerdeegrolletjes met zwarte pens en appeltje

Huisbereide mini kaasrolletjes 6st € 6 /doos

Bladerdeegrolletjes met kaassaus en hamblokjes

Huisbereide patatas bravas € 2,50 /pp

Knapperige aardappelblokjes met getomateerd sausje.

Bruschetta warm 3st € 2,80 /pp

Geroosterd stokbrood met heerlijke toppings.

Mix van frituurskroketjes 15st € 10 /doos

Kaas-, garnaal- en breydelkroketjes



Koude hapjes

Aperitiefplank van de chef * vanaf 4p. € 8,95 /pp

Een mooie versierde schotel met huisgemaakte fijne producten: Grillworst, boerenringworst, gerookte boerenhesp, truffelsalami paté du chef, pastrami, hespenspek, gezouten hesp, paté en croute, gebakken spek, notensalami.

Tapasplank * vanaf 3p. € 11,50 /pp

Zwarte en groene olijven, zongedroogde tomaten, kaasblokjes, rauwe ham, mini salami, ringsalami, tapenade, gamba's, blokjes preskop, heksenkaas, droge worst, gezouten ham, huisbereide coppa, pastrami, grillworst en zakje dipstokjes

Tapas Deluxe* vanaf 3p. € 15,95 /pp

Ansjouisspies, tapenades, heksenkaas, peppadew, gamba's, zwarte en groene olijven, zongedroogde tomaten, kaasblokjes, blokjes preskop, gebakken spek, rauwe ham, mosterdspek, ringsalami, parmasalami, pastrami, hespenspek, gezouten ham, chorizo, notensalami, saltufo, grillworst, mini salami, dipstokjes

Fingerfood. voor 4 à 6p. € 40 /schotel

soorten tapenades, gebakken spek, mix van olijfjes en zongedroogde tomaten, mini salami, kaasjes, zakje dipstokjes

* WAARBORG €10 / schotel (gelieve cash te voorzien)

Soepen

Koude Glaasjes (vanaf 2 stuks)

Zalmp Carpaccio.....	€ 2,20 /st
Scampi in zachte vinaigrette.....	€ 2 /st
Kip-cocktail met ananas.....	€ 1,80 /st
Meloen en hesp.....	€ 1,80 /st

Tomatensoep met balletjes.....	€ 6,50 /l
Wilde bospaddenstoelensoep.....	€ 5,50 /l
Aspergeroomsoep.....	€ 8 /l
Broccolisoepp.....	€ 5,50 /l



Het bijpassend broodassortiment kan u verder in deze folder terugvinden.

Voorgerechten



Koude voorgerechten

Rundscarpaccio op een bedje van rucola met verse kerstomaatjes en parmezaanschilfers.
..... € 10,95 /pp

Vitello tonato in een heerlijk sausje met tonijn en kappertjes.
..... € 11,95 /pp

Meloen omwikkeld in Italiaanse ham.
..... € 7,50 /pp

Trio van gerookte zalm, tomaat-garnaal en tartaar van vis..... € 10,75 /pp

Warme voorgerechten

Vissersbootje * € 11,90 /pp
Gepocheerde zalm, kabeljauw, tongrolletje in hollandaise saus

Scampi van het huis * € 9,75 /pp
7 scampi's in roze roomsaus van het huis

Geulde sint-jacobsschelp – op bestelling..... € 12,50 /pp

Duo kaas- en garnaalkroket € 8,50 /pp

Kaaskroketten (2st) € 7 /pp

Garnaalkroketten (2st) € 12,50 /pp

Breydelhamkroket (2st) € 7/pp

Garnituur voor bij de kroketten

Cresson, tomaatpartjes en citroenpartje € 3 /pp

Het bijpassend broodassortiment kan u verder in deze folder terugvinden.

* WAARBORG €5 / porselein schaalpje (gelieve cash te voorzien)

Hoofdgerechten

Vanaf 2p

Traditioneel

Gebakken varkenshaasje met saus naar keuze.....	€ 9,75 /pp
Warme beenham met saus naar keuze.....	€ 6,50 /pp
Bereide varkenswangetjes bereid met bier.....	€ 11,75 /pp
Gebraiseerde kalkoenfilet met saus naar keuze.....	€ 8,50 /pp
Visserspannetje * diverse soorten vis in een heerlijk sausje	€ 17,50 /pp
Scampi van de chef 14st - in roze roomsaus	€ 15,75 /pp
Ossentong in madeirasaus	€ 10,50 /pp
Tongrolletjes in bretoense vissaus	€ 15 /pp

Tip: vergeet niet aan te vullen met onze huisbereide aardappelproducten en groenten.

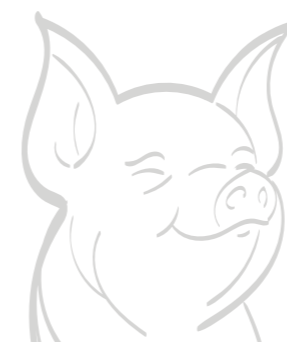
Deze hoofdgerechten zijn gevuld in schoteltjes die klaar zijn om in de oven te gaan.

* WAARBORG €5 / porselein schaalpje (gelieve cash te voorzien)

Huisbereide Sauzen

Champignonsaus	€ 11 /l
Pepersaus	€ 11/l
Grand-veneersaus	€ 13,50 /l
Provençalse saus	€ 11 /l
Mosterdsaus	€ 10 /l

We rekenen 150ml per persoon.



Sides

Groentenbuffetten

Vanaf 2p

Koude groentenschotel..... € 3,50 /pp

Kraakverse sla, tomaatjes met uisnippers, geraspte wortels, komkommer, boontjes en potje vinaigrette.

Warme groentenschotel..... € 5,50 /pp

Stronkje witloof, boontjes met spek, gestoofde wortels, bloemkool/broccoli met kaassaus en tomaat met mozzarella en oregano.



Pastasalades

Pastasalade gemengd met vinaigrette € 2,25 /pp

Pastasalade exclusief € 2,40 /pp

gekrulde pasta met tomaatjes, ananas, komkommertjes en een zachte honingvinaigrette

Pastasalade tomaat-mozzarella € 2,75 /pp

Pastasalade van de chef € 2,75 /pp

Strikjespasta, gebakken spekjes, vinaigrette, mais, rode paprika

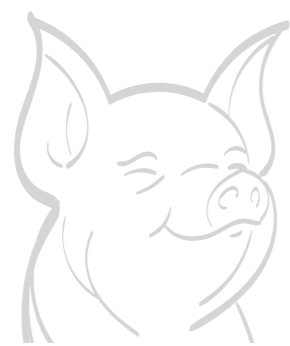
Griekse pastasalade met gegrilde groenten € 2,55 /pp





Aardappelproducten

Koude aardappelsalade	€ 2,75 /pp
Gebakken krielpatatjes	€ 3,20 /pp
Verse kroketten per 20st.....	€ 0,35 /st
Gratin dauphinois	€ 3,40 /pp
Geulde aardappel	€ 2,70 /pp
Aardappelkwartjes met rozemarijn	€ 2,50 /pp
Verse aardappelpuree	€ 3,10 /pp



Broodassortiment

Broodjesmand 5st.....	€ 3,50 /pp
Een ruim assortiment aan witte en bruine broodjes en sandwiches, voorzien van stukjes boter.	
Stokbrood wit	€ 1,85 /st
Stokbrood bruin.....	€ 1,90 /st



Gezellig tafelen



Gourmetschotels Vanaf 2p

Gourmet..... € 10,50 /pp

Kalkoenfilet, rundssteak, varkenslapje, kippenfilet, hamburger kaas, hamburger van de chef, hamburger spek, cordon bleu, schnitzel, chipolata, rundssaté

Gourmet "Royal" € 11,50 /pp

Zoals hierboven omschreven maar gemarineerd.

Gourmet voor fijnproevers..... € 12,50 /pp

Kalkoenfilet, rundssteak, varkenshaasje, kippenfilet, lamskoteletje, hamburger kaas, hamburger van de chef, hamburger spek, cordon bleu, kippengyros, rundssaté en chipolata.

Gourmet voor fijnproevers "Royal" € 13,50 /pp

Zoals hierboven omschreven maar gemarineerd.

Gourmet kids € 7,50 /pp

Kalkoenfilet, varkenslapje, hamburger kaas, hamburger van de chef, hamburger natuur, chipolata, kippennugget, schnitzel.

Hamburgerfestijn € 12,75 /pp

6 soorten mini hamburgers, met spek en kaas en bijhorende garnituren, 6 hamburgerbroodjes, groenten en sausjes.

Gourmet Bourgondisch..... € 13,50 /pp

Rundssteak, varkenshaasje, kippenfilet, speklapje, cordon bleu, boomstammetje, blinde uinkje, tosaans sneetje, hamburger kaas, hamburger spek, varkenspita, lamskoteletje.

Steengrill vanaf 4p € 16,50 /pp

Varkensmedaillon, rundstournedos, kalkoenfilet, kippenfilet, kalfsmedaillon, lamskotelet, kippengyros, varkenspita, kalfssaté

Steengrill "Royal" vanaf 4p € 17,50 /pp

Zoals hierboven omschreven maar gemarineerd.

Teppanyaki vanaf 4p € 18 /pp

Gemarineerd biefstuk, gemarineerde lamskotelet, gemarineerde kippenfilet, gemarineerd varkenshaasje, gemarineerde zalmfilet, gemarineerde heilbot, scampibrochette, vispapillot, gamba.



Kippengourmet vanaf 4p € 15/pp

Kippenfilet, kalkoenfilet, kippensaté, kippenworstje, kippenhamburger, kippenhamburger met kaas, kippengyros, kippenpita, kippenuinkje en kippennugget.

Visgourmet vanaf 4p € 23,50 /pp

Scampibrochette, coquille met spek, zalmfilet, gamba, tongrolletje, kabeljauwfilet, vispapillot, heilbotfilet, visbrochette en gepaneerde uislapje

Fondueschotels Vanaf 2p

Fondue..... € 9,50/pp

Kalkoenblokjes, rundsblokjes, varkensblokjes, kippenblokjes, chipolata, kaasballetjes, gehaktballetjes, spekballetjes, grillworst

Fondue "Royal" € 10,50 /pp

Zoals hierboven omschreven maar gemarineerd.

Fondue voor fijnproevers..... € 12,50 /pp

Kalkoenblokjes, rundsblokjes, varkensblokjes, kippenblokjes, kalfsblokjes, chipolata, kaasballetjes, spekballetjes, gehaktballetjes van de chef, lamskoteletje

Fondue voor fijnproevers "Royal" € 13,50 /pp

Zoals hierboven omschreven maar gemarineerd.

Fondue kids € 6 /pp

Gehaktballetjes, kaasballetjes, spekballetjes, chipolata, kalkoenblokjes, grillworst



Koude schotels

Broodjesschotel..... € 50 /schotel

Geschikt als hoofdmaaltijd voor 4 personen, als bijshotel voor 4 à 8p. —28 zachte kleine broodjes, 16 mini sandwich per persoon met botertjes. 8 soorten beleg: kaas, hesp, salami, rauwe ham, uleessla, kipcurry, gehakt en prépare. Voorzien van verse groentjes: sla, tomaat, wortel, komkommer, ei. Met cocktail, mayonaise, zilveruitjes en augurken.

Deze schotel kan op tafel geplaatst worden en gasten kunnen zelf kiezen wat ze graag willen op hun broodje.

Italiaans buffet vanaf 6p € 27 /pp

Rundscarpaccio , vitello tonato, gerookte zalm, tomaat-mozzarella, steak tartaar, gebakken scampi's, diverse wraps. Vergezeld van focaccia brood, een pastasalade met Italiaanse toets en een groentensalade.

Breughel buffet vanaf 4p € 15 /pp

Gekookte hesp met asperge, rauwe ham met meloen, witte en zwarte pens, preskop, paté du chef, kruidensalami, varkensgebraad, kippenwit, gebakken kippenboutje, droge worst, uleesbrood, oude kaas.

Vleesbuffet vanaf 2p € 15,50 /pp

Gekookte hesp met asperge, rauwe ham met meloen, varkensgebraad, kippenwit, gebakken kippenboutje, salami, tomaat-garnaal, uleesbrood

Vleesbuffet voor fijnproevers vanaf 2p € 18 /pp

Gekookte hesp met asperge, rauwe ham met meloen, varkensgebraad, gebakken rosbeef, gebakken kippenboutje, kruidensalami, tomaat-garnaal, glaasje tonijn-pêche, uleesbrood, hespenworst, boerenpaté met uienconfijt.

Huisbereide Charcuterieplank* vanaf 4p € 16,95 /pp

Gekookte beenham, gerookte hesp met meloen, kippenwit, uleesbrood, gevulde tomaat, truffelsalami, filet de sax, mosterdspek, gebakken spek, boerenpaté met uienconfijt, preperé u/h huis, salami u/h huis

Visbuffet voor fijnproevers vanaf 2p € 23/pp

Gepocheerde zalm, gerookte zalm, glaasje tonijn-pêche, tomaat-garnaal, toastje krabsalade, heilbotfilet, makreelfilet, gerookte forelfilet, gamba en glaasje zalmtartaar.

Vlees- en visbuffet vanaf 2p € 25/pp

Gekookte hesp met asperge, rauwe ham met meloen, gebakken kippenboutje, varkensgebraad, gebakken rosbeef, gepocheerde zalm, gerookte zalm, glaasje tonijn-pêche, tomaat-garnaal, heilbotfilet, kruidensalami, toastje eiersalade

Assortiment sausjes voor 4p € 7 /st

Tartaar, mayonaise, cocktail en vinaigrette

Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden.

* WAARBORG €10 / houten doos (gelieve cash te voorzien)



Kaasschotels

Kaasschotel hoofdgerecht * vanaf 2p € 18 /pp

Kazen uit ons uitgebreid gamma, rijkelijk versierd met fruit en noten.

Kaasschotel deluxe * vanaf 4p € 25 /pp

Wij maken een keuze uit ons rijkelijk assortiment kazen van 400gr/pp. Vergezeld door een afgewerkt notenassortiment, gedroogde vruchten, diverse soorten confijten, vers fruit en bijhorend brood.

* WAARBORG €10 / houten doos (gelieve cash te voorzien)

Desserten

Kaastaart € 4,50 /st

Huisbereide chocolademousse € 2,65 /st

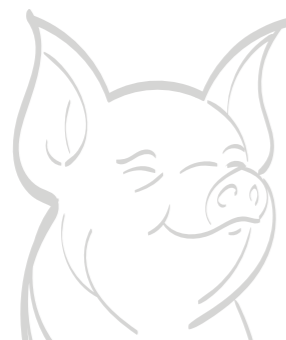
Huisbereide tiramisu..... € 2,95 /st

Huisbereide rijstpap € 2,25 /st

Verwenbordje* vanaf 4p. € 12 /pp

Diverse soorten mini desserts: chocolademousse, tiramisu, crème brûlée, boule de berlin, éclair, slagroomsoes, pastel de nata, appelcake.

* WAARBORG 5€/per 2 personen





Voor de hobbykoks

Bij ons kan u ook altijd terecht voor een lekker, vers stukje vlees om zelf te bereiden. Wil je nog tips, Bekijk dan zeker even onze website.

Kalfsulees

Kalfsgebraad
Ossobuco

Varkensulees

Varkenskroontje
Carré gebraad
Varkenswangen
Duroc d'olive varkensgebraad
Duroc d'olive côte à l'os

Gevogelte

Kalkoengebraadje
Opge vulde kipfilets

Rundsulees

Rosbief 1e keus
Filet mignon
Filet pur
Côte à l'os
Verse rundstong

**Enkel en alleen
de beste stukjes
vers vlees voor de
fijnproevers!**

De prijzen zijn op aanvraag in de winkel, aangezien er soms schommelingen op de markt zijn. Alvast bedankt voor het begrip.

**Maak er een
feestje van.**

Openingsuren

		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
MAANDAG	gesloten	[Dark Grey Bar]															
DINSDAG	8u – 18u30	[Dark Grey Bar]	[White Bar]											[Dark Grey Bar]			
WOENSDAG	8u – 12u30	[Dark Grey Bar]	[White Bar]				[Dark Grey Bar]										
DONDERDAG	8u – 18u30	[Dark Grey Bar]	[White Bar]											[Dark Grey Bar]			
VRIJDAG	8u – 18u30	[Dark Grey Bar]	[White Bar]											[Dark Grey Bar]			
ZATERDAG	8u – 18u	[Dark Grey Bar]	[White Bar]											[Dark Grey Bar]			
ZONDAG	8u – 12u	[Dark Grey Bar]	[White Bar]				[Dark Grey Bar]										