'T KNORRETJE

Uw Slager, een echte ambachtsvrouw

Feestfolder

2022 – 2023

'T KNORRETJE
Slagerij-traiteur

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

Het is weer feest!

Onze feestfolder geldt voor de periode van 2022 tot en met 2023 en vervangt alle vorige feestfolders. Deze geldt doorheen het volledige jaar. We zijn al heel wat ervaringen en ideeën rijker. Deze maken wij met ons gepassioneerd team voor u klaar met de beste zorg! We hebben tal van mogelijkheden. 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.
Je kan ons steeds telefonisch of via e-mail bereiken.

☎ **055 614 615**
✉ **info@slagerij-tknorretje.be**
Of kom even langs in de winkel!

Wij vragen om bestellingen doorheen het jaar minstens twee dagen op voorhand te plaatsen. Bestellingen voor het weekend worden tot en met vrijdagavond aanvaard.
Voor de bestellingen voor de eindejaarsperiode, verwijzen wij jullie graag door naar achteraan deze folder, op de pagina: “Enkele praktische zaken”. Wilt u een glimp van hoe onze schotels eruit zien? Neem dan zeker een kijkje op onze Facebookpagina. De prijzen kunnen wijzigen naargelang de marktprijzen, onze excuses hiervoor.

Wij wensen u en uw familie alvast het allerbeste toe!
Fijne feesten!

Jens & Evy
Team ‘t Knorretje

Wij staan voor jullie klaar met hart & ziel!

Tijd voor apéro!

Warme hapjes

Bladerdeeghapjes 20st ..... **€ 20**
Gebakken kippenboutje per st ..... **€ 0,55**
Mini bagel pizza ovenhapjes 4st..... **€ 3,10**

Huisbereide patatas bravas ..... **€ 2,50** /pp
Knapperige aardappelblokjes met
een getomateerd sausje.

Bruschetta warm 3st ..... **€ 2,40**
Geroosterd stokbrood met heerlijke toppings.

Bloem van broodjes met camembert € 16,45
voor 3p, 20 min in de oven op 180°.

Mini visschelpjes 8st..... **€ 16,50**
Mini hamburgers 2st..... **€ 3,70**
Oesters fine champagne 1st..... **€ 3,40**
Apero bol kaas 3st..... **€ 1,50**
Apero bol garnaal 3st..... **€ 3,30**
Apero bol Breydel 3st..... **€ 1,30**

Koude hapjes

Aperitiefplank van de chef vanaf 4p ..... **€ 7,50** /pp
Een mooi versierde schotel met huisgemaakte fijne producten: Grillworst, boerenringworst, gerookte boerenhesp, saltufo, paté du chef, pastrami, hespenspek, gezouten hesp, paté en croute, vienconfijt, gebakken spek en notensalami.

Tapasplank vanaf 3p ..... **€ 10** /pp
Zwarte en groene olijven, zongedroogde tomaten, kaasblokjes, rauwe ham, mini salami, ringsalami, tapenade met stokjes, Oosterse tijgergarnalen, blokjes preskop, kerstomaatjes, heksenkaas, droge worst, gezouten ham, huisbereide coppa en pastrami.

Tapas Deluxe vanaf 3p..... **€ 15** /pp
Ansjovisspies, tapenades, heksenkaas, peppadew, Oosterse tijgergarnalen, zwarte en groene olijven, zongedroogde tomaten, kaasblokjes, blokjes preskop, zuiderse rollade, rauwe ham, mosterdspek, ringsalami, parmasalami, pastrami, hespenspek, gezouten ham, chorizo, notensalami, saltufo, grillworst, mini salami, dipstokjes.

Voorgerechten

Fingerfood

Fingerfood Schotel voor 4 à 6p ..... **€ 28,50**
3 soorten tapenades, stokjes, diverse soorten mini salami's en soorten kaasblokjes.

Koude glaasjes (vanaf 2 st)

Zalmcarpaccio ..... **€ 2,20** /st
Scampi in zachte vinaigrette ..... **€ 1,40** /st
Kip-cocktail met ananas ..... **€ 1,80** /st
Meloen en hesp ..... **€ 1,40** /st
Pastrami salade ..... **€ 1,90** /st

Koude voorgerechten

*** Buiten de eindejaarsperiode vanaf 4p.

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

Vitello tonato op een bedje van rucola met kerstomaatjes en een sausje met tonijn en kappertjes.
..... **€ 11,95** /pp

Bord met vers fruit en meloen
omwikkeld in gerookte ham.
..... **€ 7** /pp

Trio van gerookte zalm, tomaat-garnaal en tartaar van vis
..... **€ 9,75** /pp

Wildpasteien met confijten en bijhorende salade.
- enkel tijdens de feestdagen.
..... **€ 8** /pp

Warme voorgerechten

*** Buiten de eindejaarsperiode vanaf 4p.

Visserspannetje ..... **€ 11,90** /pp
Scampi's v/h huis getomateerde saus ..... **€ 9,70** /pp
Gevulde sint-jacobsschelp ..... **€ 12** /pp
Kaaskroketten (2st) met garnituur ..... **€ 7** /pp
Garnaalkroketten (2st) met garnituur..... **€ 12,50** /pp
Duo kaas- en garnaalkroket ..... **€ 9,50** /pp
Taartje van zuiderse groenten en geitenkaas..... **€ 8,25** /pp
Geitenmandje videe met geitenkaas ..... **€ 5,50** /pp

Tip: Bestel hier een broodjesmand of breekbrood bij.

Soepen

Tomatensoep met balletjes ..... **€ 5** /l
Wilde bospaddenstoelensoep ..... **€ 4,50** /l
Bisque (kreeftensoep) ..... **€ 8** /l
Aspergeroomsoep ..... **€ 7** /l
Broccolisoep met spekjes..... **€ 4** /l
Agnes sorelsoep ..... **€ 6,50** /l

Wij rekenen 0,5l soep per persoon.
Een broodjesmand kan bijbesteld worden.

Hoofdgerechten

**** Buiten de eindejaarsperiode vanaf 4p.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd in schaaltjes
om in de oven te zetten, voorzien van de gepaste gaartijden.

Gebakken varkenshaasje
met saus naar keuze ..... **€ 9,50** /pp
Gebakken varkenshaasje met notenkaas
met saus naar keuze ..... **€ 10,50** /pp
Warme beenham
met saus naar keuze ..... **€ 6,50** /pp
Varkenswangetjes
bereid met bier ..... **€ 8,10** /pp
Gebraisseerde kalkoenfilet
met saus naar keuze ..... **€ 8,50** /pp
Visserspannetje
diverse soorten vis in een heerlijk sausje ..... **€ 16,50** /pp
Zalmfilet met vissaus ..... **€ 15** /pp
Scampi's v/d chef 14st-getomateerde saus **€ 15,75** /pp
Scampi diabolique 14st ..... **€ 14,95** /pp
Ossentong in madeirasaus..... **€ 10,50** /pp
Tongrolletje in kreeftensaus ..... **€ 15** /pp

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

Enkel tijdens de feestdagen

Gevulde kalkoenrollade
met veenbessensaus ..... **€ 13,95**
Krokant varkenshaasje
in portosaus ..... **€ 10,50**
Parelhoenfilet
in grand-veneursaus ..... **€ 14,50**
Wildstoofpotje van hert
met seizoensgroenten ..... **€ 14,75**
Wildstoofpotje van everzwijn
met seizoensgroenten ..... **€ 15,50**
Duroc d'Olive mignonette
In truffelroomsaus ..... **€ 11**

Alle prijzen zijn per persoon.

Huisbereide saus

Champignonsaus ..... **€ 11** /l
Peperroomsaus ..... **€ 11** /l
Grand-veneursaus ..... **€ 13,50** /l
Provençaalse saus ..... **€ 10** /l
Mosterdsaus ..... **€ 10** /l
Bruine vleessaus ..... **€ 11,50** /l
Truffelroomsaus ..... **€ 14,50** /l

We rekenen 150ml per persoon.

Groentenbuffetten

Vanaf 2p

Koude groentenschotel ..... **€ 3,50** /pp
Kraakverse sla, tomaatjes met uisnippers, geraspte wortels, komkommer, boontjes en potje vinaigrette.

Warme groentenschotel ..... **€ 4** /pp
Stronkje witloof, boontjes met spek, gestoofde wortels, bloemkool/broccoli met kaassaus en tomaat met mozzarella en oregano.

Feestappel 1st ..... **€ 4,50** /pp
in veenbessen

Feestpeertjes 2st ..... **€ 3,60** /pp
met passievruchten

Chutney 200g ..... **€ 3,70** /pp
van appel en veenbessen

Peertjes ..... **€ 2,30** /pp
in veenbessensaus

Pastasalades

Pastasalade 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
..... **€ 2,25** /pp
Strikjespasta, gebakken spekjes, vinaigrette,
mais, rode paprika.

Aardappelgerechten

Koude aardappelsalade ..... **€ 2,25** /pp
Gebakken krielpatatjes ..... **€ 2,65** /pp
Verse kroketten (6st) ..... **€ 1,50** /pp
Extra kroket ..... **€ 0,25** /st
Gratin dauphinois ..... **€ 2,70** /pp
Gevulde aardappel ..... **€ 2,70** /pp
Aardappelkwartjes rozemarijn ..... **€ 2,50** /pp
Verse aardappelpuree ..... **€ 2,75** /pp

Deze worden afgewerkt met aangepaste garnituur en meegegeven in ovenschaaltjes met de gepaste gaartijd erbij vermeld.

Broodassortiment

Broodjesmand 5st..... **€ 3,50** /pp
Een assortiment van witte en bruine broodjes
en sandwiches, voorzien van een stukje boter.

Stokbrood wit en bruin ..... **€ 1,85**/st
Pistolet wit en bruin..... **€ 0,65** /st
Sandwich..... **€ 0,65** /st

Speciaal voor de feestdagen
Kroon van pistolets 420g, 8st..... **€ 4,00**
Breekbrood mix 220g, 7st..... **€ 3,20**

Dessertkaart

Kaastaart ..... **€ 4,50** /st
Huisbereide chocolademousse ..... **€ 2** /st
Huisbereide tiramisu..... **€ 2,65** /pp
Rijstpap ..... **€ 2,00** /st

Verwenbordje 8st..... **€ 8,95**
Diverse soorten mini desserts:
chocolademousse, tiramisu, boule de berlin,
eclair, muffin, donuts, slagroomsoes en macaron.
- buiten de feestdagen vanaf 8p

Gourmetschotels

Vanaf 2p

Feestgourmet ..... **€ 16,50** /pp
Varkenshaasje met kruidenkorst, kippenfilet, rundssteak, lamskotelet, scampisaté, spekrolletje, kwarteleitje, visgyros, kalkoentournedos, hamburger kaas, beefburger, Italiaans nestje, kalfsschnitzel, chipolata en rundssaté.
- enkel tijdens de feestdagen.

Gourmet..... **€ 10,50** /pp
Kalkoenfilet, rundssteak, varkenslapje, kippenfilet, hamburger kaas, hamburger van de chef, hamburger spek, cordon bleu, kalfsschnitzel, chipolata, rundssaté.

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.

Royal ..... **€ 11,50** /pp
Royal voor fijnproevers ..... **€ 13,50** /pp
Gourmet zoals hierboven omschreven maar gemarineerd.

Gourmet voor de kids..... **€ 7,50** /pp
Kalkoenfilet, varkenslapje, hamburger kaas, hamburger van de chef, hamburger natuur, chipolata, kippennugget, schnitzel.

Gourmet Bourgondisch..... **€ 13,50** /pp
Rundssteak, varkenshaasje, kippenfilet, speklapje, cordon bleu, boomstammetje, blinde vinkje, toscaans sneetje, hamburger kaas, hamburger spek, varkenspita, lamskoteletje.

Steengrill..... **€ 16,50** /pp
Steengrill gemarineerd..... **€ 17,50** /pp
Varkensmedaillon, rundstournedos, kalkoenfilet, kippenfilet, kalfsmedaillon, lamskotelet, kippengyros, varkenspita, kalfssaté.

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, kippenvinkje en kippennugget.

Visgourmet vanaf 4p ..... **€ 23,50** /pp
Scampibrochette, coquille met spek, zalmfilet, gamba, tongrolletje, kabeljauwfilet, vispapillot, heilbotfilet, visbrochette en gepaneerd vislapje.

Fondueschotels

Fondue..... **€ 9,50** /pp
Kalkoenblokjes, rundsblokjes, varkensblokjes, kippenblokjes, chipolata, kaasballetjes, gehaktballetjes, spekballetjes, grillworst.

Fondue voor fijnproevers ..... **€ 12,50** /pp
Kalkoenblokjes, rundsblokjes, varkensblokjes, kippenblokjes, kalfsblokjes, chipolata, kaasballetjes, gehaktballetjes van de chef, spekballetjes, lamskoteletje.

Royal ..... **€ 10** /pp
Royal voor fijnproevers..... **€ 13€** /pp
Fondue zoals hierboven omschreven maar gemarineerd.

Fondue voor de kids ..... **€ 6** /pp
Gehaktballetje, kaasballetje, spekballetje, chipolata, kalkoenhaasje en grillworst.

Gezellig tafelen

Vanaf 4p

Hamburgerfestijn ..... **€ 12,75** /pp
6 soorten mini hamburgers, spek en kaas, bijhorende garnituren, 6 hamburgerbroodjes, groenten en sausjes.

Broodjesschotel..... **€ 12,50** /pp
7 zachte kleine broodjes, 1 mini sandwich per persoon met boter. 8 soorten beleg: kaas, hesp, salami, rauwe ham, vleessla, 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.

BBQ Afhaalpakket vanaf 4p..... **€ 21** /pp
BBQ spiesjes: spekfakkel, lamskotelet, bbq-worst, mix saté, rundsbrochette, balletjesbrochette, scampibrochette, ribbetje. Saus naar keuze: provençaalse, champignon, peper of mosterdsaus. Vergezeld van pastasalade, groentenpakket, gebakken patatjes.

Koude schotels

NIEUW
Italiaans buffet ..... **€ 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.

- vanaf 6p - vanaf 10p buiten de eindejaarsperiode.

Breugelbuffet 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, vleesbrood, oude kaas, salami v/h huis.

Vleesbuffet vanaf 4p..... **€ 14** /pp
Gekookte hesp met asperge, rauwe ham met meloen, varkensgebraad, kippenwit, gebakken kippenboutje, salami, tomaat-garnaal.

Vleesbuffet voor fijnproevers.....
vanaf 2p..... **€ 17** /pp
Gekookte hesp met asperge, rauwe ham met meloen, varkensgebraad, gebakken rosbief, gebakken kippenboutje, kruidensalami, tomaat-garnaal, glaasje tonijn-pêche, vleesbrood, hespenworst, boerenpaté met vienconfijt.

Huisbereide charcuterieplank....
vanaf 4p ..... **€ 14** /pp
Gekookte beenham, gerookte hesp met meloen, kippenwit, vleesbrood, gevulde tomaat, saltufo, mosterdspek, gebakken spek, filet de sax, salami v/h huis, boerenpaté met vienconfijt en preparé v/h huis.

Visbuffet vanaf 4p..... **€ 18,50** /pp
Gepocheerde zalm, gerookte zalm, glaasje tonijn-pêche, tomaat-garnaal, gevuld eitje, heilbotfilet, makreelfilet en zalmsla.

Visbuffet voor fijnproevers.....
vanaf 4p ..... **€ 23** /pp
Gepocheerde zalm, gerookte zalm, glaasje tonijn-pêche, tomaat-garnaal, gevuld eitje, heilbotfilet, makreelfilet, gerookte forelfilet, gamba en glaasje zalmtartaar.

Vlees- en visbuffet.....
vanaf 4p ..... **€ 25** /pp
Gekookte hesp met asperge, rauwe ham met meloen, gebakken kippenboutje, varkensgebraad, gebakken rosbief, gepocheerde zalm, gerookte zalm, glaasje tonijn-pêche, tomaat-garnaal, heilbotfilet, kruidensalami, gevuld eitje.

Hierbij kunnen wij het sausjesassortiment aanbieden 4 soorten: tartaar, mayonaise, cocktail en vinaigrette maison .....**3,75€**/pp

Kaasschotels

Kaasschotel hoofdgerecht.....
vanaf 2p..... **€ 16,50** /pp
Kazen uit ons uitgebreid gamma, rijkelijk versierd met fruit en noten.

Tip: Bestel hier een broodjesmand of breekbrood bij.

Kaasschotel deluxe.....
vanaf 4p ..... **€ 23** /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.

Voor hobbykoks

Bij ons kan u ook altijd terecht voor een lekker, sappig stukje vlees om zelf te bereiden. Wil je nog tips, ga naar onze site en bezoek de bak- en braadtips. 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.

Onze aanraders:

Kalfsvlees
Kalfsgebraad
Ossobuco
Kalfstournedos

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

Gevogelte
Kalkoengebraadje
Opgevulde kipfilets
Opgevulde kalkoen - gevuld met fijne kruiden, champignons, likeur, ...
Opgevuld kalkoenrollade

Wild ..... 1 week op voorhand bestellen
Hazenfilet
Eendenfilet
Parelhoen of parelhoenfilet
Everzwijnfilet, everzwijnragout
Fazantenfilet

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

Of liever nét iets meer? ..... 1 week op voorhand bestellen.
Simmentaler - Afkomstig uit Oostenrijk, bekend voor zijn zachte en fijne smaak.
Ierse Rib-eye - Heerlijk sappig en smaakvol.

Enkele praktische zaken voor tijdens de eindejaarsperiode

Om alles zo vlot mogelijk te laten verlopen, vragen wij om uw bestelling tijdig door te geven.
Wij werken steeds met verse producten en het is nodig dat wij deze ook tijdig kunnen bestellen.

Bestellingen voor Kerst ten laatste besteld
tegen 19/12

Bestellingen voor oudejaar ten laatste besteld
tegen 26/12

Om deze bestellingen te plaatsen vragen wij om naar de winkel zelf te komen, zo kunnen misverstanden vermeden worden. Van zodra u de bestelling geplaatst heeft krijgt u een dubbeltje mee met een nummer waarmee u uw bestelling kan komen afhalen.

Als u vragen heeft over een bepaald product, aarzel dan niet om ons aan te spreken via mail, telefoon of in de winkel.

Wij zorgen ervoor dat elke gelegenheid een feest wordt.

Waarborg

Wij vragen een waarborg op onze borden en schotels.

Waarborgen worden betaald bij het afhalen van de schotels. Als u deze in goede staat terugbrengt naar de winkel krijgt u op vertoon van uw kasticket een tegoedbon voor de volgende aankoop.

Waarborgen:

Houten ronde schotel	€ 5	waarborg
Bord	€ 5	waarborg
Houten schotel met deksel	€ 10	waarborg

Speciale openingsuren tijdens de feestdagen

Kerstperiode

VRIJ 23 dec	08u00 - 12u30	
ZAT 24 dec	08u00 - 15u00	(bestellingen vanaf 10u afhalen)
ZON 25 dec	10u00 - 11u00	(enkel bestellingen afhalen)

Oudejaarsperiode

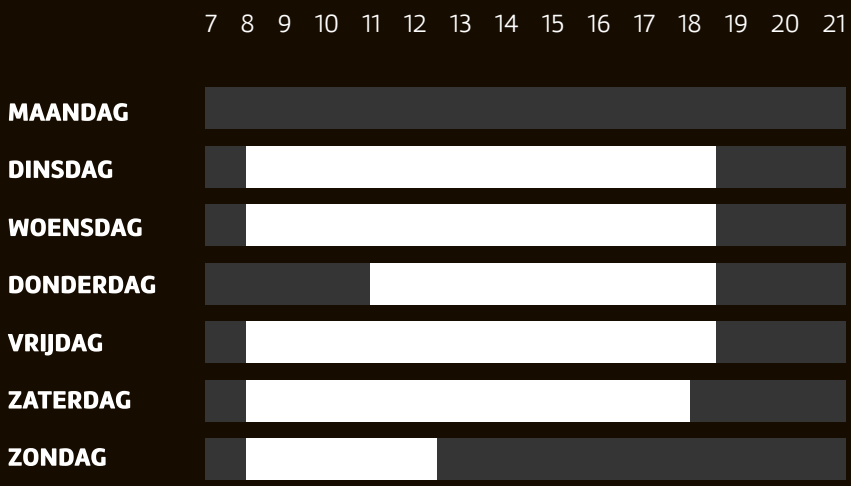
VRIJ 30 dec	08u00 - 12u30u	
ZAT 31 dec	08u00 - 15u00	(bestellingen vanaf 10u afhalen)
ZON 01 jan	10u00 - 11u00	(enkel bestellingen afhalen)
MA 02 jan	Gesloten	
DI 03 jan	Gesloten	

Fijne feestdagen en bedankt voor het vertrouwen.

Jens en Evy
Team 't Knorretje

Wij wensen jullie een gezond en smakelijk 2023!

Openingsuren



Heufkensstraat 155 9630 Sint-Denijs-Boekel

☎ 055 614 615 ✉ info@slagerij-tknorretje.be

www.slagerij-tknorretje.be