



'T KNORRETJE

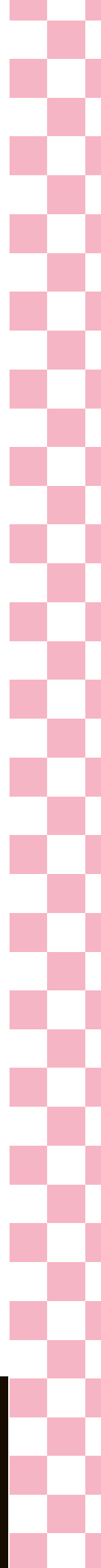
Uw Slager, een echte ambachtsvrouw



Feestfolder

Geldig vanaf 24/12 t.e.m. 01/01

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



Het is weer feest!

De feestdagen staan voor de deur. Wil jij dit jaar terug een heerlijk menu op tafel toveren? Dan staat Team 't Knorretje voor u klaar. Van aperitief tot en met dessert!

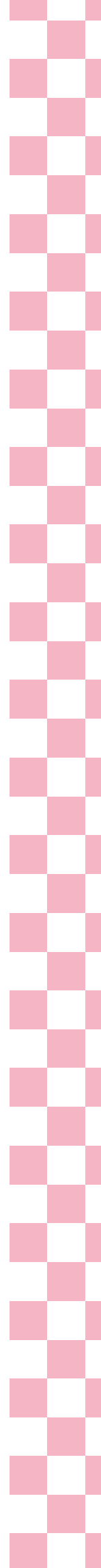
Wij stellen deze eindejaarsfolder graag voor in ons presentatieweekend dat doorgaat op zaterdag 30 november en zondag 1 december. Komen jullie ook kijken?

Let op: deze folder is ENKEL geldig van 24/12/2024 t.e.m. 01/01/2025.

Speciale openingsuren voor de feestdagen:

ZO	22/12:	08u-12u	
MA	23/12:	gesloten	
DI	24/12:	08u-13u	
WO	25/12:	10u-11u	enkel afhalingen
DO	26/12:	08u-18u30	
VR	27/12:	08u-18u30	
ZA	28/12:	08u-18u	
ZO	29/12:	08u-12u	
MA	30/12:	gesloten	
DI	31/12:	08u-13u	
WO	01/01:	10u-11u	enkel afhalingen
DO	02/01:	gesloten	
VR	03/01:	gesloten	
ZA	04/01:	08u-18u	
ZO	05/01:	08u-12u	

Jens en Euy
Team 't Knorretje



Goede afspraken maken goede vrienden.

Bestellingen

Om de eindejaarsdrukke zo vlot mogelijk te laten verlopen, vragen wij om uw bestelling tijdig door te geven.

Wij werken met verse producten, en het is dan ook nodig dat wij deze tijdig kunnen bestellen.

Bestellen voor kerstavond/kerstdag kan tot en met donderdag 19/12.
Bestellen voor oudejaarsavond/nieuwjaarsdag kan tot en met donderdag 26/12.

Om deze bestellingen te plaatsen vragen wij om naar de winkel te komen, zodat misverstanden vermeden kunnen worden.

Van zodra u de bestelling geplaatst heeft krijgt u een dubbeltje mee met een nummer, hiermee kunt u de bestelling later komen afhalen.

Indien u vragen heeft over een bepaald product, aarzel dan niet om ons te contacteren.

Met ons fantastisch team zorgen wij ervoor dat dit een knalfeest wordt.

Waarborgen

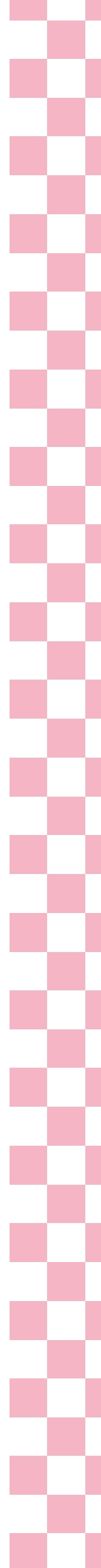
Waarborgen worden CASH betaald bij afhaal. In de plaats krijgt u een kaartje mee. Als u dit terugbrengt met de schotel, krijgt u uw geld terug.

Wij zijn hier strikt in, “geen kaartje = geen geld terug”. (Tip: neem eventueel een foto van het kaartje).

U kan de waarborgen terugvinden bij de bijhorende producten met een *.

Porselein schaalpje: 5€ waarborg cash

Houten schotel met deksel: 10€ waarborg cash



Tijd voor apéro

Warme hapjes

Huisbereide bladerdeeghapjes 10st € 8 /doos
mini uidee met spaghetti saus, uol au vent, visvulling,
hesp in kaassaus, quiche

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 hespenblokjes

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

Bruschetta warm 3st..... € 2,80 /pp
Geroosterd stokbrood met heerlijke toppings

Mix van frituurkroketjes 15st € 10 /doos
Kaas-, garnaal- en breydelkroketjes





Aperitiefplanken

Feesttapas * vanaf 3p. **€ 16** /pp

Ansjuisspies, peppadew, zwarte en groene olijven, zongedroogde tomaten, tapenades, batoense rolletjes, gebakken Italiaanse balletjes, paté en croute, aperitiefworstjes, gebakken scampi met dipsaus, wrapbrochette, kaasblokjes, Italiaanse salami, Italiaanse ham, boerenring, serrano ham, quiche, grillworst, zakje dipstokjes

Tapasplank * vanaf 3p. **€ 11,50** /pp

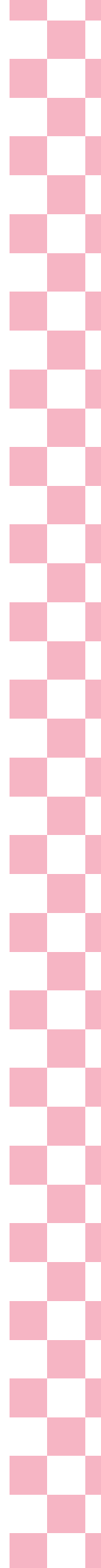
Zwarte en groene olijven, zongedroogde tomaten, kaasblokjes, rauwe ham, mini salami, ringsalami, tapenades, Oosterse tiggernaden, blokjes preskop, heksenkaas, droge worst, gezouten ham, huisbereide coppa, pastrami, grillworst, zakje dipstokjes

Fingerfood **€ 40**

Schotel voor 4 à 6 p. - 3 soorten tapenades, gebakken spek, mini salami, kaasjes, mix van olijven, zongedroogde tomaten, zakje dipstokjes

Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden.

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



Koude Glaasjes

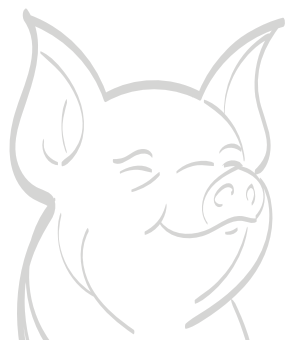
Zalmp Carpaccio..... € 2,20 /st

Scampi in zachte vinaigrette € 2 /st

Kip-cocktail met ananas € 1,80 /st

Meloen en hesp..... € 1,80 /st

Breydelhammousse..... € 2,20 /st



Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden.



Voorgerechten

Koude voorgerechten

Rundscarpaccio op een bedje van rucola met zongedroogde tomaatjes, parmezaanschilders en balsamicoazijn
..... € 10,95 /pp

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

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

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

Zalm gravad lax
huisbereide gemarineerde gekruide zalm op een bedje van slamix
..... € 10,95 /pp





Warme voorgerechten

Vissersbootje * € 11,90 /pp

Gepocheerde zalm, kabeljauw, tongrolletje in hollandaise saus

Scampi van het huis * € 9,75 /pp

Gebakken scampi - 7st - in een roze roomsaus van het huis

Gevulde sint-jacobsschelp € 12,50 /pp

Duo kaas- en garnaalkroket € 8,50 /pp

Kaaskroketten (2st) € 4 /pp

Garnaalkroketten (2st) € 10 /pp

Breydelhamkroket (2st) € 4/pp

Garnituur voor bij de kroketten

Cresson, tomaatpartjes en citroenpartje € 3 /pp

**Het bijpassend broodassortiment kan u
verder in deze folder terugvinden.**

Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden.

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

Soepen

Tomatensoep met balletjes	€ 6,50 /l
Zoete aardappelsoep met kippenballetjes	€ 5,75 /l
Aspergeroomsoep	€ 8 /l
Broccolisoepp.....	€ 5,50 /l
Witloofroomsoep met gerookte zalmsnippers.....	€ 7,75 /l

**Het bijpassend broodassortiment kan u
verder in deze folder terugvinden.**



Hoofdgerechten

Traditionele hoofdgerechten

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

Gebruisseerde kalkoenfilet

met saus naar keuze € 8,50 /pp

Ossentong

in madeirasaus € 10,85 /pp

Visserspannetje *

diverse soorten vis in een heerlijk sausje € 17,50 /pp

Scampi van het huis *

14st - in roze roomsaus € 15,75 /pp

Tongrolletjes *

7st in bretoense vissaus € 15 /pp

Onze hoofdgerechten zijn gevuld in schaaltes om direct in de oven te plaatsen, sommigen in porselein zoals hieronder vermeld. De saus naar keuze zit afzonderlijk verpakt.

Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden.



Feestelijke hoofdgerechten

- Gevulde kalkoenrollade**..... € 13,95 /pp
met portosaus en bosu.ruchten
Deze is vacuum verpakt en dient au bain-marie opgewarmd te worden.
- Krokant varkenshaasje** € 10,75 /pp
met portosaus
- Parelhoenfilet *** € 15 /pp
in grand-veneursaus
- Wildstoofpotje van everzwijn *** € 15,50 /pp
met seizoensgroenten
- Hertenfilet*** € 17 /pp
in rodewijnsaus met seizoensgroenten
- Lamskroon*** € 17 /pp
met kruidenkorst in jagersaus

Kids menu

- Balletjes met puree** € 6 /pp
- Kipfilet met saus naar keuze en puree** € 9,50 /pp
- Krokante kipfilet met saus naar keuze en puree** € 9,75 /pp

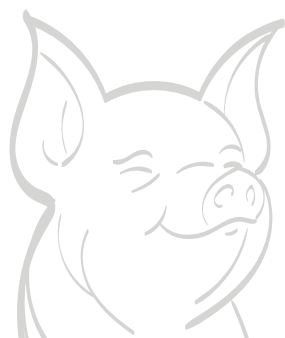
**Vergeet niet aan te vullen met onze
huisbereide aardappelproducten en groenten.**

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

Huisbereide Sauzen

Champignonsaus	€ 11 /l
Pepersaus	€ 11 /l
Grand-veneursaus	€ 13,50 /l
Mosterdsaus	€ 10 /l
Bruine uleessaus	€ 11,50 /l
Portosaus	€ 13,50 /l
Provençalse saus	€ 11 /l

We rekenen 150ml per persoon.





Sides

Groentenbuffetten

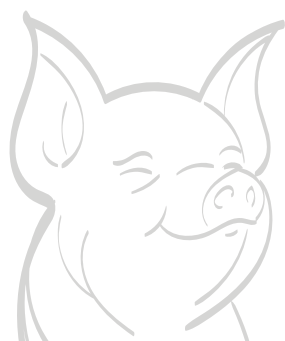
Vanaf 2p.

Koude groentenschotel..... € 3,50 /pp

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

Warme groentenschotel..... € 5,25 /pp

Gebakken stronkje witloof, spekrolletje met boontjes, gestoofde wortelschijfjes, bloemkool in de kaassaus, broccoli in de kaassaus — per 2p. te bestellen



Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden.



Pastasalades

Pastasalade € 2,25 /pp

Gemengd met vinaigrette

Pastasalade exclusief € 2,40 /pp

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

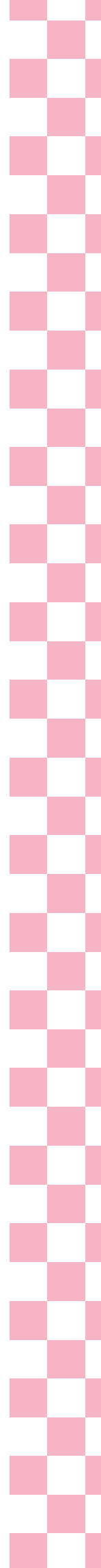
Pastasalade van de chef € 2,75 /pp

Strikjespasta, gebakken spekjes, vinaigrette,
mais, rode paprika

Pastasalade tomaat-mozzarella € 2,75 /pp

Griekse pastasalade € 2,55 /pp

met gegrilde groenten

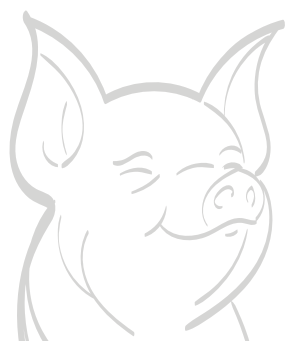




Aardappelproducten

Koude aardappelsalade	€ 2,75 /pp
Gebakken krielpatatjes.....	€ 3,20 /pp
Aardappelkwartjes met rozemarijn	€ 2,50 /pp
Verse aardappelpuree.....	€ 3,10 /pp
Gratin dauphinois.....	€ 3,40/pp
Zoete aardappelgratin	€ 4,40 /pp

Verse kroketten..... € 0,35/st



Broodassortiment

Broodjesmand 5st..... € 3,50 /pp

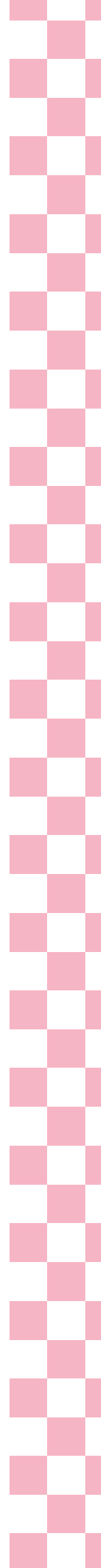
Een assortiment van sandwiches, witte en bruine broodjes,
voorzien van een stukje boter

Stokbrood wit € 1,85/st

Stokbrood bruin..... € 1,90/st

Kroon van pistolets 420g, 8st..... € 4,25

Breekbrood mix 220g, 7st..... € 3,45



Desserten

Kaastaart € 4,50 /st

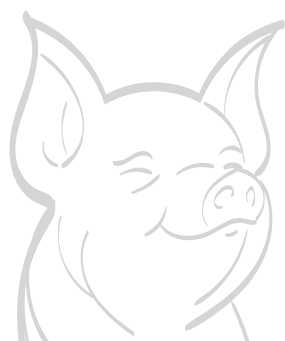
Huisbereide chocolademousse € 2,65 /st

Huisbereide tiramisu..... € 2,95 /pp

Huisbereide rijstpap € 2,25 /st

Verwenbox* per 2p. € 12 /pp

Diverse soorten mini desserts: chocolademousse, tiramisu, crème brûlée, boule de berlin, éclair, slagroomsoes, pastel de nata, appelcake. — per 2p. te bestellen



* WAARBORG €5 / houten kist (gelieve cash te voorzien)
Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden.



Gezellig tafelen

Gourmetschotels Vanaf 2p

Feestgourmet € 16,50 /pp

Varkenshaasje met kruidenkorst, kippenfilet, rundssteak, lamskotelet, scampisat , kwarteleitje, uisgyros, kalkoentournedos, hamburger kaas, beefburger, Italiaans nestje, kalfschnitzel, chipolata

Gourmet voor fijnproevers € 12,50 /pp

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

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

Gourmet zoals hierboven omschreven maar gemarineerd.

Gourmet kids € 7,50 /pp

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

Gourmet hamburgertjes 12st € 7 /pp

2 stuks van elk: hamburger kaas, hamburger van de chef, hamburger pizza, beefburgers, hamburger natuur, hamburger geroosterde ajuin

Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden.



Gourmet Bourgondisch..... € 13,95 /pp

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

Teppanyaki vanaf 4p € 18 /pp

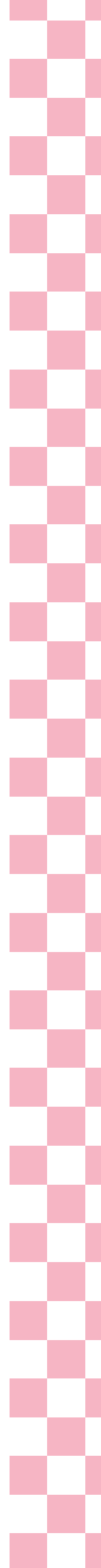
Gemarineerd biefstuk, gemarineerde lamskotelet, gemarineerde kippenfilet, gemarineerd varkenshaasje, gemarineerde zalmfilet, gemarineerde heilbot, scampibrochette, visgyros, gamba.

Visgourmet vanaf 4p € 23,50 /pp

Scampibrochette, coquille met spek, zalmfilet, gamba, tongrolletje, kabeljauwfilet, visgyros, heilbotfilet, visbrochette en gepaneerd uislapje.

Hamburgerfestijn € 12,75 /pp

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



Fondueschotels

Feestfondue NIEUW € 16 /pp

Kalkoenblokjes, rundsblokjes, varkensblokjes, kalfsblokjes, krokante kippenblokjes, gemarineerd zalmblokje, gemarineerd boteruisblokje, garnaalkroketje, kaaskroketje, mini pensje, chipolata, gehaktballetjes van de chef, kaasballetjes, pizzaballetje.

Fondue voor fijnproevers € 12,50 /pp

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

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

Fondue zoals hierboven omschreven maar gemarineerd.

Fondue kids € 6 /pp

Gehaktballetje, kaasballetje, spekballetje, chipolata, kalkoenblokjes en grillworst.

Balletjesschotel 20st..... € 6 /pp

Kaasballetjes, gehaktballetjes, spekballetjes, pizzaballetjes, balletjes met geroosterde ajuin

Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden.





Koude schotels

Feestbuffet vanaf 4p..... € 25,50 /pp

Gekookte ham met asperge, uleesbrood maison, kippenwit, seizoenskippenwit, wraps, wildpaté met uienconfijt, notensalami, gebakken aperoboutje, toastje krabsla, toastje eiersla, gepocheerde zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, makreelfilet, gekookte gamba, tomaat-garnaal

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.

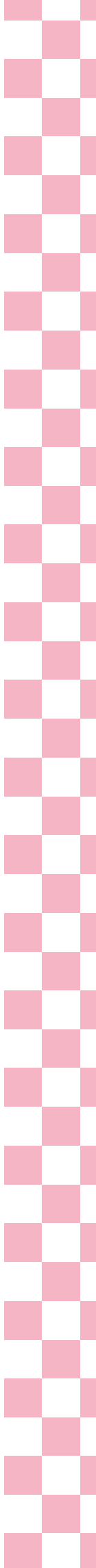
Vleesbuffet voor fijnproevers vanaf 2p € 18 /pp

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

Visbuffet voor fijnproevers vanaf 2p € 24/pp

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

Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden.



Vlees- en visbuffet vanaf 2p € 25/pp

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

Assortiment sausjes voor 4p € 7 /st

Tartaar, mayonaise, cocktail, vinaigrette

Broodjesschotel..... € 50 /schotel

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

28 zachte kleine broodjes, 16 mini sandwiches per persoon met botertjes.
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.



Kaasbuffet

Kaasschotel hoofdgerecht * vanaf 2p **€ 18** /pp

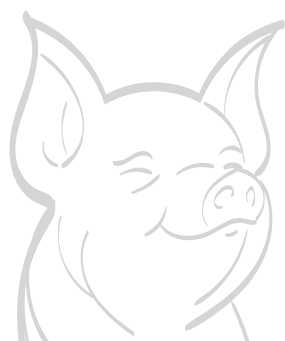
Kazen uit ons uitgebreid gamma, rijkelijk versierd met fruit en noten.

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.

Kaasschotel dessert * **€ 12,50** /pp

Kazen uit ons uitgebreid gamma, versierd met fruit en noten;



* WAARBORG €10 / houten doos (gelieve cash te voorzien)
Er kunnen geen wijzigingen aangebracht worden.



Doble Queso X

Charlato X

Brie de Meaux

Arbeles X

Pere Joseph X

Chamon d'oe X

Roque Fortcheby

NUMES

Port Sal

Anheeps P. hady X

Ananas X

Ermine Bay X

ME
AGE D'ARBAYE
DOMAGE

zep

Voor de hobbykoks

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

Kalfsulees

Kalfsgebraad
Ossobuco
Kalfstournedos

Varkensulees

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

Gevogelte

Kalkoengebraadje
Opgevulde kipfilets

Wild (1 week op voorhand bestellen)

Hertenfilet
Hertenragout
Parelhoenfilet
Everzwijnragout

Lamsulees

Lamskroon
Gekruide lamskroon

Rundsulees

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

Of liever net iets meer (1 week op voorhand bestellen)

Simmentaler

Oorsprong uit Oostenrijk, staat bekend voor zijn zachte en fijne smaak.

Ierse rib-eye

heerlijk sappig en smaakvol



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

Wil je graag de traditionele kalkoen serveren?

Wij maken de vulling voor deze kalkoen zelf klaar: huisbereid gehakt, gevuld met truffel, abrikoos, veenbessen en likeur.

Gevulde kalkoen om zelf te bakken

+/- 3kg voor 5 a 8 personen

+/- 4kg voor 8 a 10 personen

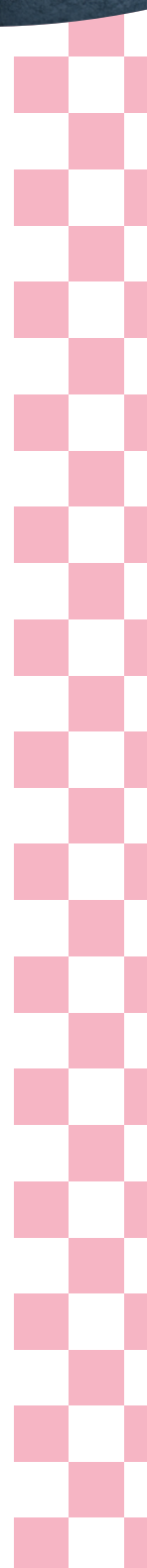
- » “De kalkoen nog 2 à 3 uur in voorverwarmde oven plaatsen op 150° (naargelang de grootte van de kalkoen). Elk half uur de kalkoen overgieten met het braadvocht. Als hij de kerntemperatuur van 68° bereikt heeft, is hij klaar om geserveerd te worden”

Gevulde kalkoenrollade om zelf te bakken

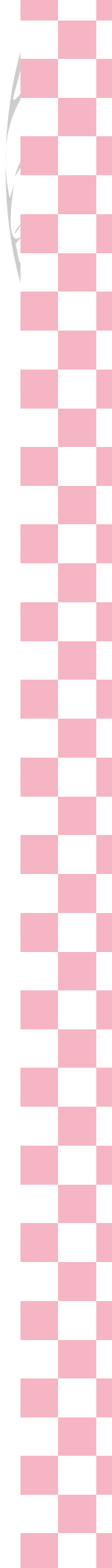
vanaf 1kg voor 3 a 4 personen

- “De rollade in voorverwarmde oven plaatsen op 150°, afhankelijk van de grootte van de rollade, starten met 45min. Elk half uur de rollade overgieten met het braadvocht. Als hij de kerntemperatuur van 68° bereikt heeft, is hij klaar om geserveerd te worden.”

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









**Wij wensen jullie
spetterende feestdagen
toe, vol geluk en liefde.**

Openingsuren

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



'T KNORRETJE
Uw Slager, een echte ambachtsvrouw