

feestfolder 2020



Hoeviewinkel & Slagerij **MATTES**



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Leemkuilstraat 155

3570 Alken

011 88 44 30

Runkstersteenweg 34

3500 Hasselt

011 18 88 33

www.HoeveslagerijMattes.be





Hapjes

Assortiment van 4 koude hapjes

€ 3,75 per pers.

Mousse van beenham - Wrap met gerookte zalm en kruidenkaas -
Wrap vitello tonato - Mousse van paté

Assortiment van 4 tapaskroketjes

€ 3,75 per pers.

Kaas - Garnaal - Serrano - Truffel

Assortiment van 4 ovenhapjes

€ 3,75 per pers.

Pizzahapje - Worstebroodje - Koninginnenhapje - Hapje kaas & ham

TIP: Een soepje kan ook als aperitiefhapje dienen.

Voorgerechten

Kaaskroket

€ 2,20 per stuk

Garnaalkroket

€ 3,40 per stuk

Wildkroket

€ 3,40 per stuk

Trio van huisbereide paté met konfijt

€ 7,50 per pers.

Soepen

Tomatenroomsoep met verse gehaktballetjes

€ 4,00 per liter

Champignonroomsoep met gerookte spekblokjes

€ 5,50 per liter

Witloofvelouté met grijze garnaaltjes

€ 6,50 per liter

TIP: 1 liter soep vult ongeveer 3 à 4 soepborden.



Hoewewinkel & Slagerij

MATTES

op de Martenshoeve



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Kerst gevogelte

Gevulde kip € 16,50 per kg

(Van 1,5 kg tot 2,5 kg)

Gevulde kalkoen € 16,50 per kg

(Van 3 kg tot 10 kg)

Gevulde kalkoenfiletrollade € 21,50 per kg



Het gevogelte is uitgebeend & gevuld met een mengeling van kalkoengehakt, hamblokjes, champignons, verse kruiden & cognac.

TIP: Reken een kalkoen van 3 kg voor 6 tot 8 personen, en een 350g voor elke extra gast.

BEREIDINGSWIJZE GEVULDE KALKOEN OF KIP

- 1 - Neem uw kalkoen 2 uur vooraf uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
- 2 - Oven voorverwarmen op 180°C. Voeg enkele klontjes boter toe in de hoeken van de braadslede en braad de kalkoen gedurende 15-30 min. op 180°C tot deze lichtjes bruint.
- 3 - Verlaag de temperatuur naar 150°C en bestrijk regelmatig met de gesmolten boter.
- 4 - Het gevogelte is gaar zodra de kerntemperatuur 72°C bedraagt.

Indien uw kalkoen te snel kleurt kan u deze afdekken met aluminiumfolie.

TIP: Voor een perfecte garing kan u bij ons een vleesthermometer kopen

- 5 - Na de braadtijd de oven afzetten en de kalkoen, bedekt met aluminiumfolie, 20 min. laten rusten. Intussen kan u rustig uw bijgerechten van uw menu voorbereiden.

LETOP: De kalkoen is vers en er dient een braadtijd in de oven van ongeveer 90 minuten + 20 minuten per kilo te worden voorzien.

Bereide vleesgerechten

Varkenshaasje met warme seizoensgroentjes	€ 7,80 per pers.
Gevulde kalkoenfiletrollade met warme seizoensgroentjes	€ 9,50 per pers.
Wildstoofpotje & appeltje met veenbessen	€ 12,50 per pers.
Stoofpotje van varkenswangetjes & appeltje met veenbessen	€ 11,50 per pers.
Koninginnenhapje met vers bladerdeegkoekje	€ 6,90 per pers.

LET OP: prijzen exclusief sauzen & aardappelgerechten



TIP: De hoofdgerechten zijn verpakt in een aluminium ovenbakje. U dient het plastic deksel te verwijderen, aluminiumfolie erover te doen, enkele gaatjes te prikken in de folie en dan in een voorverwarmde oven te plaatsen op 160-180°C.

Deze schotels zijn tevens geschikt voor de microgolfoven.

Hoewewinkel & Slagerij

MATTES

op de Martenshoeve



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Groenten & Sauzen

Warme seizoensgroenten

Ovenklaar groenten assortiment	€ 3,90 per pers.
Variatie van gegaarde groenten met o.a. wortelen, boschampionns, sperziebonen, broccoli & bloemkool	
Gestoomde witloof (per 5 stuks)	€ 4,90 per 5 st.
Boontjes met spek (per 10 stuks)	€ 10,80 per 10 st.
Gestoomde jonge worteltjes (per 10 stuks)	€ 5,75 per 10 st.
Spruitjes met spekblokjes (per 500g)	€ 5,50 per 500g
Gestoomd appeltje met veenbessen	€ 2,50 per st.

Aardappelbereidingen

Aardappelkroket (per 10 stuks)	€ 3,00 per 10 st.
Amandelkroket (per 10 stuks)	€ 3,50 per 10 st.
Aardappelgratin (per 500g)	€ 5,50 per 500g
Aardappelpuree (per 500g)	€ 3,00 per 500g
Ovenaardappeltjes (per 500g)	€ 5,00 per 500g

Sauzen (enkel per 500ml verkrijgbaar)

Champignonroomsaus	€ 4,90 per 500ml
Peperroomsaus	€ 4,90 per 500ml
Dragonroomsaus	€ 4,90 per 500ml
Provençaalse saus	€ 4,90 per 500ml
Gevogeltesaus	€ 4,90 per 500ml
Vleessaus	€ 4,90 per 500ml
Wildsaus	€ 4,90 per 500ml

Vers vlees

Rund - Belgisch Blauw-Wit

Rosbief	€ 17,95 per kg
Entrecôte	€ 18,95 per kg
Côte-à-l'os	€ 17,95 per kg
Filet pur	€ 29,70 per kg

Varken

Varkenshaasje	€ 13,90 per kg
Filetgebraad	€ 10,80 per kg
Orloffgebraad	€ 13,80 per kg
Ardeens gebraad	€ 13,80 per kg

BAK DE PERFECTE BIEFSTUK

- 1 - Haal het vlees tijdig uit de frigo en dep droog (voor een krokant korstje).
- 2 - Breng de biefstuk op (kamer)temperatuur in een voorverwarme oven van 50°C.
- 3 - Op smaak brengen doe je met peper en (grof) zout.
- 4 - Laat boter in een hete braad- of grillpan smelten tot het lichtbruin ziet (zonder schuim).
- 5 - Braad de biefstuk op een hoog vuur gedurende minimaal 2 min. aan elke zijde.
- 6 - Indien de biefstuk meer doorbakken moet zijn, verlaag het vuur en laat verder garen.
- 7 - Leg de biefstuk op een bord, bedek met aluminiumfolie en laat gedurende 5 min. rusten.

Kalf

Kalfshaas	€ 29,70 per kg
Kalfsgebraad	€ 20,70 per kg
Kalfskotelet	€ 19,20 per kg
Ossobucco	€ 17,70 per kg

Lams

Lamsbout z. been	€ 18,00 per kg
Lamskotelet	€ 20,00 per kg
Lamskroon	€ 34,00 per kg
Lamsgehakt	€ 11,50 per kg

Rund - Buitenlands

Ribeye Ierse	€ 34,00 per kg
Ribeye Simmentaler	€ 38,00 per kg



Gevogelte

Verse kerstkalkoen	€ 9,50 per kg
--------------------	---------------

Hoewewinkel & Slagerij

MATTES

op de Martenshoeve



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Wild & gevogelte

Konijn	€ 12,60 per kg	Fazant	€ 13,00 per stuk
Konijnenbillen	€ 16,70 per kg	Eendenborst	€ 23,00 per kg
Everzwijnstoofvlees	€ 20,95 per kg	Parelhoen	€ 9,50 per stuk
Everzwijnfilet	€ 35,00 per kg	Parelhoenfilet	€ 25,50 per kg
Hertenstoofvlees	€ 21,95 per kg	Kwartel	€ 3,50 per stuk
Hertenkalffilet	€ 52,00 per kg	Kwartelfilet	€ 30,00 per kg

**Uiteraard blijft ons volledig aanbod beschikbaar!
Meer informatie kan u terugvinden op onze website.**

TIP

Stel zelf je feestmenu samen door hapjes,
voorgerecht, soep, hoofdgerecht, aardappelbereiding,
groentjes en dessert te bestellen.

Zo worden de feestdagen nog leuker!

Koud vlees & visbuffet

**Assortiment van koude vlees- en visbereidingen
rijkelijk gepresenteerd met o.a. :**

- Gekookte zalmfilet
- Gebakken rosbief
- Huisbereid kippenwit
- Gebakken kippenboutje
- Opgevuld hoeve-eitje
- Asperge gewikkeld in ham
- Opgepulde perzik
- Tomaat gevuld met verse garnalen

Gegarneerd met verse groenten,
witte & rode koolsalade,
aardappelsalade, 2 pastasalades
en rijstsalade.

€ 21,50 per persoon



Hoewewinkel & Slagerij

MATTES

op de Martenshoeve



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Steengrill & Teppanyaki

9 stukken vlees per persoon (± 400gr. pp)

€ 11,00 per persoon

Biefstuk - Hamburger - Eendenborst
Lamskotelet - Kipfilet - Worstje - Varkenshaasje
Souvlaki varken - Souvlaki kalkoen



Gourmet

9 stukken vlees per persoon (± 400gr. pp)

€ 11,00 per persoon

Biefstuk - Hamburger - Cordon bleu
Lamskotelet - Kipfilet - Worstje - Varkenshaasje
Souvlaki varken - Souvlaki kalkoen



Fondue

6 soorten vlees per persoon (± 400gr. pp)

€ 11,00 per persoon

Runds - Varkens - Kip - Worstje -
Gehaktballetjes - Pruimen met spek



Kindergourmet of -fondue

200 gr vlees per persoon

€ 5,50 per persoon

Worstje - Hamburger - Kipfilet - Cordon bleu **OF** Worstjes - Gehaktballetjes - Kip

Koude groenteschotel

Een mooi gedresseerde schotel met een variëteit aan verse groenten, aardappelsalade & pasta's :

sla, tomaat, komkommer, wortel, ei,
witte & rode koolsalade, aardappelsalade,
2 pastasalades en rijstsalade.

€ 5,50 per persoon



Pizza party

Origineel en gezellig met familie of vrienden tafelen?
Probeer dan zeker onze pizza party!

€ 14,50 per persoon



Wij voorzien pizzadeegjes, tomatensaus en 20 verschillende toppings.

U belegt de pizza's naar keuze en bakt ze in het pizzaavontje op tafel.

Per persoon voorzien wij pizzabodems met toppings voor 7 mini-pizza's.

Daarnaast krijgt u nog 1 pizza extra om met choco en banaan te beleggen als dessert!

!! Slechts een beperkt aantal pizzaavontjes beschikbaar, bestel dus tijdig !!*

20 soorten toppings met 8 pizza bodems per persoon

* Waarborg pizzaavontje : € 50,00 / toestel

Hoewewinkel & Slagerij

MATTES

op de Martenshoeve



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Dessert

Tiramisu € 2,50 per stuk

Tiramisu met speculaas € 2,50 per stuk

Chocolademousse € 2,50 per stuk

Rijstpap "Hoeve de Ploeg" € 2,50 per stuk

TIP: Ook rijstpap zonder suiker mogelijk.

Vers ijs van Hoeve de Ploeg

Vanille € 6,50 per liter

Andere smaken € 7,00 per liter



PRETTIGE FEESTEN!



OM ALLES VLOT TE LATEN VERLOPEN

— *BESTEL TIJDIG* —

TEN LAATSTE

ZATERDAG 19 DECEMBER voor KERSTMIS

ZATERDAG 26 DECEMBER voor NIEUWJAAR

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG	ZATERDAG	ZONDAG
14 8u - 18u	15 8u - 18u	16 8u - 18u	17 8u - 18u	18 8u - 18u LAATSTE MARKT	19 8u - 16u EINDE BESTELLING	20 GESLOTEN
21 8u - 18u ENKEL ALKEN OPEN	22 8u - 18u	23 GESLOTEN	24 8u - 16u ENKEL AFHALEN	25 GESLOTEN	26 8u - 16u EINDE BESTELLING	27 GESLOTEN
28 8u - 18u ENKEL ALKEN OPEN	29 8u - 18u	30 GESLOTEN	31 8u - 16u ENKEL AFHALEN	1 GESLOTEN	2 GESLOTEN	3 GESLOTEN

Tot donderdag 7 januari nemen we wat rust.

We zijn opnieuw open vanaf **vrijdag 8 januari**.

