

# *feestfolder 2021*



## Hoeviewinkel & Slagerij **MATTES**



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Runkstersteenweg 34

3500 Hasselt

011 18 88 33

Leemkuilstraat 155

3570 Alken

011 88 44 30

Zoutstraat 2A

3800 Sint-Truiden

011 64 12 22

[www.HoeveslagerijMattes.be](http://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

€ 2,50 per stuk

Garnaalkroket

€ 3,50 per stuk

Wildkroket

€ 3,50 per stuk

Vitello Tonnato (koud)

€ 9,50 per pers.

Scampi's in een kreeftensaus (warm)

€ 8,50 per pers.

## Soepen

Tomatenroomsoep met verse gehaktballetjes

€ 4,00 per liter

Champignonroomsoep met gerookte spekblokjes

€ 5,50 per liter

Agnès Sorelsoep (kippenroomsoep met reepjes groenten en vlees)

€ 5,50 per liter

Velouté van knolselder

€ 4,00 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, ham blokjes, 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.

**LET OP:** 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***

|                                                                  |                   |
|------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Varkenshaasje</b> met warme seizoen groentjes                 | € 8,90 per pers.  |
| <b>Gevulde kalkoenfiletrollade</b> met warme seizoen groentjes   | € 10,90 per pers. |
| <b>Wildstoofpotje</b> & appeltje met veenbessen                  | € 12,90 per pers. |
| <b>Stoofpotje van varkenswangetjes</b> & appeltje met veenbessen | € 11,90 per pers. |
| <b>Koninginnenhapje</b> 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

Assortiment van wintergroenten € 5,50 per pers.

Boontjes met spek, gestoofde witloof, gegaard tomaatje

en gestoofde jonge worteltjes

**TIP:** De wintergroentjes zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar

Gestoofd appeltje met veenbessen € 2,75 per st.

### **Aardappelbereidingen**

Aardappelkroket (per 10 stuks) € 3,00 per 10 st.

Amandelkroket (per 10 stuks) € 4,00 per 10 st.

Aardappelgratin (per 500g) € 5,50 per 500g

Ovengebakken aardappeltjes met tijm (per 500g) € 5,00 per 500g

### **Sauzen** (enkel per 500ml verkrijgbaar)

Champignonroomsaus € 4,90 per 500ml

Peperroomsaus € 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     | € 18,95 per kg |
| Entrecôte   | € 19,95 per kg |
| Côte-à-l'os | € 17,95 per kg |
| Filet pur   | € 36,70 per kg |

## Varken

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Varkenshaasje   | € 14,90 per kg |
| Filetgebraad    | € 11,80 per kg |
| Orloffgebraad   | € 14,90 per kg |
| Ardeens gebraad | € 14,90 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 voorverwarmde 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    | € 32,70 per kg |
| Kalfsgebraad | € 21,90 per kg |
| Kalfskotelet | € 20,80 per kg |
| Ossobucco    | € 18,70 per kg |

## Lams

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Lamsbout z. been | € 20,90 per kg |
| Lamskotelet      | € 22,90 per kg |
| Lamskroon        | € 38,90 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 |
| (Van ong. 2,5 kg tot 8 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      | € 17,90 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.**

**[www.HoeveslagerijMattes.be](http://www.HoeveslagerijMattes.be)**

### *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

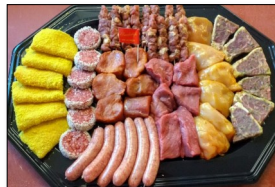


## ***Gourmet***

**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!

€ 16,90 per persoon



Wij voorzien pizzadeegjes, tomatensaus en 20 verschillende toppings.

U belegt de pizza's naar keuze en bakt ze in het pizzaoventje 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 pizzaoventjes\* beschikbaar, bestel dus tijdig !!*

**20 soorten toppings met 8 pizza bodems per persoon**

\* Huur pizzaoventje : € 8,00 / toestel

\* Waarborg pizzaoventje : € 50,00 / toestel

Hoewewinkel & Slagerij

**MATTES**

op de Martenshoeve



Respect voor Mens, Dier & Natuur

## Dessert

Tiramisu € 3,50 per stuk

Tiramisu met speculaas € 3,50 per stuk

Chocolademousse € 3,50 per stuk

Rijstpap "Hoeve de Ploeg" € 3,50 per stuk

**TIP:** Ook rijstpap zonder suiker mogelijk.

Crème brûlée € 3,50 per stuk

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 18 DECEMBER voor KERSTMIS

ZATERDAG 25 DECEMBER voor NIEUWJAAR

## OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

| MAANDAG                                         | DINSDAG               | WOENSDAG              | DONDERDAG             | VRIJDAG                                   | ZATERDAG                                     | ZONDAG                |
|-------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------|
| <b>13</b><br>8u - 18u<br>ENKEL<br>ALKEN<br>OPEN | <b>14</b><br>8u - 18u | <b>15</b><br>8u - 18u | <b>16</b><br>8u - 18u | <b>17</b><br>8u - 18u<br>LAATSTE<br>MARKT | <b>18</b><br>8u - 16u<br>EINDE<br>BESTELLING | <b>19</b><br>GESLOTEN |
| <b>20</b><br>8u - 18u<br>ENKEL<br>ALKEN<br>OPEN | <b>21</b><br>8u - 18u | <b>22</b><br>8u - 18u | <b>23</b><br>GESLOTEN | <b>24</b><br>8u - 16u<br>ENKEL<br>AFHALEN | <b>25</b><br>GESLOTEN<br>EINDE<br>BESTELLING | <b>26</b><br>GESLOTEN |
| <b>27</b><br>8u - 18u<br>ENKEL<br>ALKEN<br>OPEN | <b>28</b><br>8u - 18u | <b>29</b><br>8u - 18u | <b>30</b><br>GESLOTEN | <b>31</b><br>8u - 16u<br>ENKEL<br>AFHALEN | <b>1</b><br>GESLOTEN                         | <b>2</b><br>GESLOTEN  |

Tot donderdag 6 januari nemen we wat rust.

We zijn opnieuw open vanaf **vrijdag 7 januari**.