

feestfolder 2022



Hoeviewinkel & Slagerij **MATTES**



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Leemkuilstraat 155

3570 Alken

011 88 44 30

www.HoeveslagerijMattes.be





Hapjes

Assortiment van 4 koude hapjes

€ 4,25 per pers.

Mousse van beenham - Wrap met gerookte zalm en kruidenkaas -
Wrap met varkensmignonette - Mousse van doperwtjes en krokant spek

Assortiment van 4 tapaskroketjes

€ 4,25 per pers.

Kaas - Garmaal - Serrano - Truffel

Assortiment van 4 ovenhapjes

€ 4,25 per pers.

Pizzahapje - Worstebroodje - Koninginnenhapje - Hapje kaas & ham

TIP: Een soepje kan ook als aperitiefhapje dienen.

Voorgerechten

Kaaskroket

€ 3,00 per stuk

Garnaalkroket

€ 4,50 per stuk

Wildkroket

€ 4,50 per stuk

Superanoham met meloen, rucola en zongedroogde tomaten (koud)

€ 10,50 per pers.

Zeetongrolletjes à la Dugléré (warm)

€ 10,90 per pers.

Soepen

Tomatenroomsoep met verse gehaktballetjes

€ 4,50 per liter

Champignonroomsoep met gerookte spekblokjes

€ 6,00 per liter

Agnès Sorelsoep (kippenroomsoep met reepjes groenten en vlees)

€ 6,00 per liter

Aspergeroomsoep

€ 5,50 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

€ 17,90 per kg

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

Gevulde kalkoen

€ 17,90 per kg

(Van 3 kg tot 10 kg)

Gevulde kalkoenfiletrollade

€ 22,90 per kg



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

TIP: Reken een kalkoen van 3 kg voor 6 tot 8 personen, en 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.

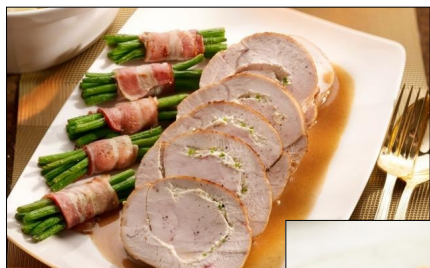
- 5 - Na de braadtijd de oven afzetten en de kalkoen, bedekt met aluminiumfolie, 20 min. laten rusten. Intussen kan u rustig uw bijgerechten van uw menu voorbereiden.

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

Bereide vleesgerechten

- Varkenshaasje** met een mix van ovenklare groentjes € 9,50 per pers.
- Gevulde kalkoenfiletrollade** met een mix van ovenklare groentjes € 11,90 per pers.
- Wildstoofpotje rode wijn & appeltje** met veenbessen € 12,90 per pers.
- Stoofpotje van varkenswangetjes & appeltje** met veenbessen € 11,90 per pers.
- Koninginnenhapje** met vers bladerdeegkoekje € 7,50 per pers.

LET OP: Sauzen en aardappelgerechten zijn niet inbegrepen, en dienen apart besteld te worden.



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 voorverwarmede 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

Bijgerechten

Warme seizoensgroenten

Mix van ovenklare groentjes € 4,50 per pers.

Variatie van gegaarde groenten met o.a.

wortelen, boschampionns, sperziebonen, broccoli & bloemkool

Assortiment van wintergroenten € 6,20 per pers.

Boontjes met spek, gestoofde witloof, gegaard tomaatje

en gestoofde jonge worteltjes

TIP: De wintergroentjes zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar

Gestoofd appeltje met veenbessen € 3,00 per st.

Aardappelbereidingen

Aardappelkroket (per 10 stuks) € 3,50 per 10 st.

Amandelkroket (per 10 stuks) € 4,50 per 10 st.

Aardappelgratin (per 500g) € 6,00 per 500g

Ovengebakken aardappeltjes met tijm (per 500g) € 5,50 per 500g

Sauzen (enkel per 500ml verkrijgbaar)

Champignonroomsaus € 5,40 per 500ml

Peperroomsaus € 5,40 per 500ml

Provençaalse saus € 5,40 per 500ml

Druivensaus € 5,40 per 500ml

Vleessaus € 5,40 per 500ml

Wildsaus € 5,40 per 500ml

Vers vlees

Rund - Belgisch Blauw-Wit

Rosbief	€ 20,95 per kg
Entrecôte	€ 21,95 per kg
Côte-à-l'os	€ 19,95 per kg
Filet pur	€ 47,90 per kg

Varken

Varkenshaasje	€ 15,90 per kg
Filetgebraad	€ 12,80 per kg
Orloffgebraad	€ 15,90 per kg
Ardeens gebraad	€ 15,90 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 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	€ 36,70 per kg
Kalfsgebraad	€ 23,90 per kg
Kalfskotelet	€ 22,80 per kg
Ossobuco	€ 20,70 per kg

Lams

Lamsbout z. been	€ 24,90 per kg
Lamskotelet	€ 25,90 per kg
Lamskroon	€ 48,90 per kg
Lamsgehakt	€ 11,50 per kg

Rund - Buitenlands

Ribeye Ierse	€ 36,80 per kg
Ribeye Simmentaler	€ 38,80 per kg



Gevogelte

Verse kerstkalkoen	€ 10,50 per kg
(Van ong. 2,5 kg tot 8 kg)	

Hoewewinkel & Slagerij

MATTES

op de Martenshoeve



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Wild & gevogelte

Konijn	€ 13,60 per kg	Fazant	€ 14,95 per stuk
Konijnenbillen	€ 21,95 per kg	Fazantfilet	€ 32,95 per kg
Everzwijnstoofvlees	€ 27,95 per kg	Eendenborst	€ 26,90 per kg
Everzwijnfilet	€ 47,95 per kg	Parelhoen	€ 12,00 per stuk
Hertenstoofvlees	€ 26,20 per kg	Parelhoenfilet	€ 29,50 per kg
Hertenkalffilet	€ 54,50 per kg	Kwartel	€ 3,95 per stuk

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

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.

€ 23,00 per persoon

Breughel buffet

Een hartelijk assortiment van charcuterie
en gebakken stukken vlees. Deze omvat o.a. :

- Spareribs en drumsticks
- Gehaktballetjes en spek
- Witte en zwarte pens
- Kipkap en paté
- Gebakken ham en vleesbrood



€ 9,50 per persoon

TIP: Lekker combineerbaar met een koude
groenteschotel.

- en nog veel meer lekkers

Hoewewinkel & Slagerij

MATTES

op de Martenshoeve



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Steengrill & teppanyaki

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

€ 12,00 per persoon

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



Gourmet

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

€ 12,00 per persoon

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



Fondue

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

€ 12,00 per persoon

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



Kindergourmet of -fondue

200 gr vlees per persoon

€ 6,00 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.

€ 6,50 per persoon



Pizza party

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

€ 18,90 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 pizzabodems 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 € 3,00 per stuk

Tiramisu met speculaas € 3,00 per stuk

Chocolademousse € 3,00 per stuk

Rijstpap "Hoeve de Ploeg" € 3,00 per stuk

TIP: Ook rijstpap zonder suiker mogelijk.

Crème brûlée € 3,00 per stuk

Vers ijs van Hoeve de Ploeg

Vanille € 8,50 per liter

Andere smaken € 9,00 per liter



PRETTIGE FEESTEN!



OM ALLES VLOT TE LATEN VERLOPEN

— *BESTEL TIJDIG* —

TEN LAATSTE

ZONDAG 18 DECEMBER voor KERSTMIS

ZONDAG 25 DECEMBER voor NIEUWJAAR

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG	ZATERDAG	ZONDAG
12 13u - 18u	13 8u - 18u	14 8u - 18u	15 8u - 18u	16 8u - 18u	17 8u - 16u	18 8u - 12u EINDE BESTELLING
19 13u - 18u	20 8u - 18u	21 8u - 18u	22 8u - 18u	23 WINKEL GESLOTEN GEEN MARKT	24 8u - 16u ENKEL AFHALEN	25 GESLOTEN EINDE BESTELLING
26 13u - 18u	27 8u - 18u	28 8u - 18u	29 8u - 18u	30 WINKEL GESLOTEN GEEN MARKT	31 8u - 16u ENKEL AFHALEN	1 GESLOTEN TOT 06/01

Tot donderdag 5 januari nemen we wat rust.

We zijn opnieuw open vanaf **vrijdag 6 januari**.