

feestfolder 2023



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

€ 4,50 per pers.

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

Assortiment van 4 tapaskroketjes

€ 4,50 per pers.

Kaas - Garnaal - Serrano - Truffel

Assortiment van 4 ovenhapjes

€ 4,50 per pers.

Pizzahapje - Worstebroodje - Koninginnenhapje - Hapje kaas & ham

TIP: Een soepje kan ook als aperitiefhapje dienen.

Voorgerechten

Kaaskroket

€ 3,25 per stuk

Garnaalkroket

€ 4,75 per stuk

Wildkroket

€ 4,75 per stuk

Scampi's in kreeftensaus

€ 10,90 per pers.

Zeetongrolletjes à la Dugléré

€ 10,90 per pers.

Soepen

Tomatenroomsoep met verse gehaktballetjes

€ 6,00 per liter

Pompoensoep

€ 6,00 per liter

Agnès Sorelsoep (kippenroomsoep met reepjes groenten en vlees)

€ 6,00 per liter

Aspergeroomsoep

€ 6,00 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 € 18,50 per kg

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

Gevulde kalkoen € 18,50 per kg

(Van 3 kg tot 10 kg)

Gevulde kalkoenfiletrollade € 24,20 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 € 10,90 per pers.

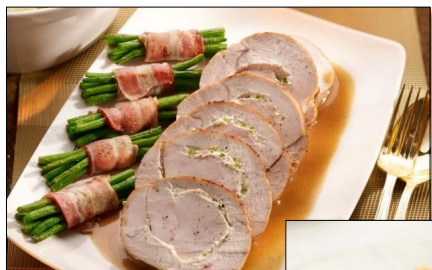
Gevulde kalkoenfiletrollade met een mix van ovenklare groentjes € 12,90 per pers.

Wildstoofpotje rode wijn & appeltje met veenbessen € 13,90 per pers.

Stoofpotje van varkenswangetjes & appeltje met veenbessen € 12,90 per pers.

Koninginnenhapje met vers bladerdeegkoekje € 8,90 per pers.

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



TIP: De hoofdgerechten zijn verpakt in een ovenbakje. U dient 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

Bijgerechten

Warme seizoensgroenten

Mix van ovenklare groentjes € 5,00 per pers.

Variatie van gegaarde groenten met o.a.

wortelen, boschampionns, sperziebonen, broccoli & bloemkool

Assortiment van wintergroenten € 6,60 per pers.

Boontjes met spek, gestoofde witloof, gegaard tomaatje

en gestoofde jonge worteltjes

TIP: De wintergroentjes zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar

Gestoofd appeltje met veenbessen € 3,20 per st.

Aardappelbereidingen

Aardappelkroket (per 10 stuks) € 3,70 per 10 st.

Amandelkroket (per 10 stuks) € 4,70 per 10 st.

Aardappelgratin (per 500g) € 6,50 per 500g

Ovengebakken aardappeltjes met tijm (per 500g) € 6,00 per 500g

Sauzen (enkel per 500ml verkrijgbaar)

Champignonroomsaus € 5,90 per 500ml

Peperroomsaus € 5,90 per 500ml

Provençaalse saus € 5,90 per 500ml

Druivensaus € 5,90 per 500ml

Vleessaus € 5,90 per 500ml

Wildsaus € 5,90 per 500ml

Vers vlees

Rund - Belgisch Blauw-Wit

Rosbief	€ 23,45 per kg
Entrecôte	€ 26,49 per kg
Côte-à-l'os	€ 26,49 per kg
Filet pur	€ 47,99 per kg

Varken

Varkenshaasje	€ 19,49 per kg
Filetgebraad	€ 14,99 per kg
Orloffgebraad	€ 18,99 per kg
Ardeens gebraad	€ 18,99 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	€ 42,90 per kg
Kalfsgebraad	€ 28,49 per kg
Kalfskotelet	€ 26,39 per kg
Ossobuco	€ 22,20 per kg

Lams

Lamsbout z. been	€ 24,90 per kg
Lamskotelet	€ 25,90 per kg
Lamskroon	€ 48,90 per kg
Lamsgehakt	€ 16,90 per kg

Rund - Buitenlands

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



Gevogelte

Verse kerstkalkoen	€ 12,00 per kg
(Van ong. 2,5 kg tot 8 kg)	

Hoewewinkel & Slagerij

MATTES

op de Martenshoeve



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Wild & gevogelte

Konijn	€ 14,75 per kg	Fazant	€ 16,25 per stuk
Konijnenbillen	€ 21,95 per kg	Fazantfilet	€ 32,95 per kg
Everzwijnstoofvlees	€ 28,75 per kg	Eendenborst	€ 26,90 per kg
Everzwijnfilet	€ 48,95 per kg	Parelhoen	€ 12,00 per stuk
Hertenstoofvlees	€ 27,20 per kg	Parelhoenfilet	€ 29,99 per kg
Hertenkalffilet	€ 56,50 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.



€ 26,00 per persoon

Deluxe koud vlees & visbuffet

Heerlijke extra's:

- Gerookte Heilbot
- Gerookte zalm
- Gerookte forel
- Meloen met gerookte ham

+ € 6,00 per persoon

Hoewewinkel & Slagerij

MATTES

op de Martenshoeve



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Steengrill & teppanyaki

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

€ 13,50 per persoon

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

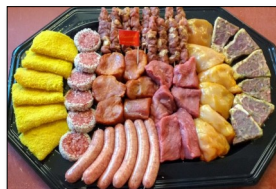


Gourmet

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

€ 13,50 per persoon

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



Fondue

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

€ 13,50 per persoon

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



Kindergourmet of -fondue

200 gr vlees per persoon

€ 6,75 per persoon

Worstje - Hamburger - Kipfilet - Cordon bleu

OF

Worstjes - Gehaktballetjes - Kip

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
- ...en nog veel meer lekkers



€ 12,50 per persoon

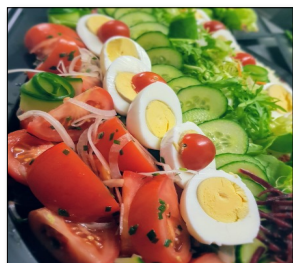
TIP: Lekker combineerbaar met een koude groenteschotel.

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



Hoewewinkel & Slagerij

MATTES

op de Martenshoeve



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Pizza party

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

€ 18,90 per persoon



* Huur pizzaavontje : € 8,00 / toestel

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!

* Waarborg pizzaavontje : € 50,00 / toestel

20 soorten toppings met 8 pizzabodems per persoon

Dessert

Tiramisu € 3,30 per stuk

Tiramisu met speculaas € 3,30 per stuk

Chocolademousse € 3,30 per stuk

Rijstpap "Hoeve de Ploeg" € 3,30 per stuk

TIP: Ook rijstpap zonder suiker mogelijk.

Crème brûlée € 3,30 per stuk

Vers ijs van Hoeve de Ploeg

Vanille € 8,50 per liter

Andere smaken € 9,00 per liter



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
11 13u - 18u	12 8u - 18u	13 8u - 18u	14 8u - 18u	15 8u - 18u	16 8u - 16u	17 8u - 12u EINDE BESTELLING
18 13u - 18u	19 8u - 18u	20 8u - 18u	21 8u - 18u	22 8u - 18u	23 8u - 16u	24 8u - 16u ENKEL AFHALEN
25 GESLOTEN	26 8u - 18u	27 8u - 18u	28 8u - 18u	29 8u - 18u	30 8u - 16u	31 8u - 16u ENKEL AFHALEN

Tot donderdag 4 januari nemen we wat rust.

We zijn opnieuw open vanaf **vrijdag 5 januari**.