

feestfolder 2024



Hoeviewinkel & Slagerij **MATTES**



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Leemkuilstraat 155

3570 Alken

011 88 44 30

Alken@HoeveslagerijMattes.be

www.HoeveslagerijMattes.be



Welkom bij Hoeveslagerij Mattes

Bij ons draait alles om ambacht en vakmanschap.

Dit geldt zowel op onze boerderij, in ons microslachthuis als in onze slagerij.

Sinds jaar en dag zijn we trots op onze traditionele slaggers – en traiteurkunst, waarbij elke snede met liefde en precisie wordt uitgevoerd. Onze gepassioneerde slaggers en kok werken met de beste lokale ingrediënten, zodat je kunt genieten van puur vlees met een rijke smaak en kwaliteit.

In deze feestfolder vind je onze suggesties voor uw feestmenu.

Laat je inspireren en beleef de authenticiteit van ons vakmanschap.

Samen maken we van jouw feest een onvergetelijke ervaring!





Hapjes

Assortiment van 4 koude hapjes

€ 4,50 per pers.

Mousse van beenham - Wrap met pulled pork -
Wrap vitello tonato - Asperge-eisalade met gerookte zalm

Assortiment van 4 tapaskroketjes

€ 4,50 per pers.

Kaas - Garmaal - 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

Boschampionroomsoep

€ 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

Gevuld 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 gevulde 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.

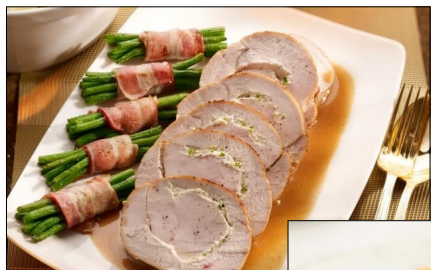
- 5 - Na de braadtijd de oven afzetten en de kalkoen, bedekt met aluminiumfolie, 20 min. laten rusten. Intussen kan u rustig uw bijgerechten van uw menu voorbereiden.

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

Bereide gerechten

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.
Zalmfilet met julienne-groenten en bearnaisesaus	€ 14,90 per pers.

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



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 rozemarijn (per 500g)

€ 6,00 per 500g

Sauzen (per 500ml verkrijgbaar)

Champignonroomsaus

€ 5,90 per 500ml

Peperroomsaus

€ 5,90 per 500ml

Provençalse 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 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	€ 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. 3 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 ($\pm$ 400gr. pp)

€ 13,50 per persoon

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

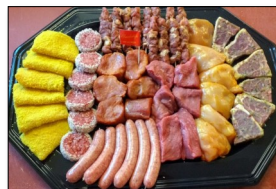


Gourmet

9 stukken vlees per persoon ($\pm$ 400gr. pp)

€ 13,50 per persoon

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



Fondue

6 soorten vlees per persoon ($\pm$ 400gr. pp)

€ 13,50 per persoon

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



Kindergourmet Kinderfondue

Worstje - Hamburger - Kipfilet - Cordon bleu

Worstjes - Gehaktballetjes - Kip

€ 6,75 per persoon

€ 6,75 per persoon

Hoewewinkel & Slagerij

MATTES

op de Martenshoeve



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Winter BBQ

Waarom niet eens iets anders voor jou feest? Een gezellige BBQ is zeker te overwegen!

- Varkensmedaillon
- Spek gemarineerd
- Parelhoenfilet
- Chateaubriand gemarineerd
- Champignonroomsaus
- Mix van ovenklare groentjes
- Ovenaardappeltjes met rozemarijn

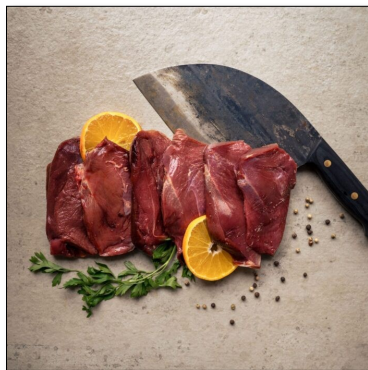


€ 23,49 per persoon

Wild Gourmet

Voor de wildliefhebbers!

- Everzwijnfilet
- Eendenborstfilet
- Parelhoenfilet
- Wildburger
- Konijnenrugfilet
- Fazantenfilet



€ 19,49 per persoon

TIP De wildgourmet combineert uitstekend met het assortiment van wintergroentjes !

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

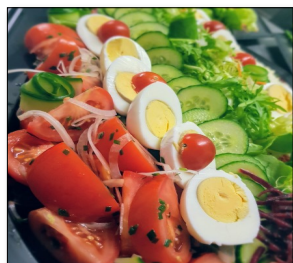
TIP: Lekker combineerbaar met een koude groenteschotel.

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?

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.

Slechts een beperkt aantal pizzaoventjes beschikbaar, bestel dus tijdig !!

€ 17,90 per persoon



20 soorten toppings met 7 pizzabodems per persoon

* Huur pizzaoventje : € 8,00 / toestel

* Waarborg pizzaoventje : € 50,00 / toestel

Hoewewinkel & Slagerij

MATTES

op de Martenshoeve



Respect voor Mens, Dier & Natuur

Hamburger party

Nieuw Op zoek naar iets unieks voor bij de feestdagen?
Kies dan zeker voor onze Hamburger party!

Hierbij voorzien wij 5 hamburgerbroodjes, 5 verschillende hamburgers per persoon, alsook 12 toppings en 3 sauzen. Een gezellige avond gegarandeerd!



€ 14,90 per persoon

TIP De hamburgers kunnen ook gemakkelijk op een traditioneel steengrilltoestel op tafel gebakken worden.



Dessert

Tiramisu € 3,00 per persoon

Tiramisu met speculaas € 3,00 per persoon

Chocolademousse € 3,00 per persoon

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

TIP: Ook rijstpap zonder suiker mogelijk.

Crème brûlée € 3,00 per persoon

Petit Beurre taart € 3,00 per persoon



Koe-Boe-Party hoeveijs Buches

Vanille en chocoladeijs afgewerkt met Ferrero Rocher ganache (4 personen) € 22,50

Leonidas Manonijs afgewerkt met witte chocolade ganache (4 personen) € 22,50

Cookies-ijs afgewerkt met melkchocolade ganache (4 personen) € 22,50

Kerstman - chocoladevulling, afgewerkt met crispy ganache € 6,75

Kerstman - vanillevulling, afgewerkt met aardbeispiegel € 6,75

Rendier - Leonidas Manon vulling, afgewerkt met witte chocolade ganache € 6,75

Rendier - Cookies vulling, afgewerkt met melkchocolade ganache € 6,75

Assortiment:

2 x Kerstman en 2 x Rendier
met ganache € 26,50

4 x 1 persoonijs
zonder ganache € 22,50



OM ALLES VLOT TE LATEN VERLOPEN

— *BESTEL TIJDIG* —

TEN LAATSTE

DINSDAG 17 DECEMBER voor KERSTMIS

DINSDAG 24 DECEMBER voor NIEUWJAAR

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG	ZATERDAG	ZONDAG
16 13u - 18u	17 8u - 18u EINDE BESTELLING	18 8u - 18u	19 8u - 18u	20 8u - 18u	21 8u - 16u	22 8u - 12u
23 13u - 18u	24 8u - 16u EINDE BESTELLING	25 GESLOTEN	26 8u - 18u	27 8u - 18u	28 8u - 16u	29 8u - 12u
30 13u - 18u	31 8u - 16u	1 GESLOTEN	2 GESLOTEN	3 8u - 18u	4 8u - 16u	5 8u - 12u